

ПРИНЯТО:

Протоколом Общего собрания работников учреждения МАДОУ «Детский сад №280»

№1 от 30.08.2024 г

С учетом мотивированного мнения Совета родителей МАДОУ «Детский сад № 280»

Протокол №1 от 29.08.2024 г

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего
МАДОУ «Детский сад № 280»
№ 76 от 04.09.2024 г

ПОЛОЖЕНИЕ

о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 280»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников (далее - Положение), раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан,
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 280» (далее- МАДОУ).

2. Охрана здоровья воспитанников

2.1. Охрана здоровья воспитанников включает в себя:

- оказание первой помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья; организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной образовательной нагрузки, режима учебных занятий и т.д.;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда; организацию и создание условий для профилактики заболеваний, и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение воспитанниками в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в образовательном учреждении;
- профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в МАДОУ; профилактику детского дорожно-транспортного травматизма;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

2.2. Организация оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанникам в ОО обеспечивается медицинским персоналом, который закреплен учреждением здравоохранения за МАДОУ.

Наряду с администрацией и педагогическим персоналом, медицинский персонал несет ответственность за здоровье и физическое развитие воспитанников, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качество питания воспитанников.

2.3. МАДОУ обязано предоставить безвозмездно медицинской организации помещение, соответствующее условиям и требованиям для осуществления медицинской деятельности.

2.4 МАДОУ при реализации образовательной программы создает условия для охраны здоровья воспитанников, в том числе обеспечивает:

- текущий контроль за состоянием здоровья воспитанников;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий,
- обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в МАДОУ

3. Организация санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий

3.1. Требования к организации медицинского обслуживания воспитанников и прохождению медицинских осмотров работниками МАДОУ.

В МАДОУ совместно с медицинскими учреждениями организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний. Все работники МАДОУ проходят флюорографию, предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

3.2. Условия, обеспечивающие охрану и укрепление здоровья воспитанников:

- Соответствие состояния и содержания территории, здания и помещений, а также и их оборудования требованиям санитарных правил, правил техники безопасности и требованиям пожарной безопасности.
- Организация образовательной деятельности в ОО осуществляется на основе учебного плана, календарного учебного графика, режима дня.
- Организация питания воспитанников осуществляется ОО согласно графику раздачи пищи, в соответствии с нормами социального питания.
- Оснащение групповых помещений, кабинетов необходимым оборудованием, инвентарем, естественной и искусственной освещенностью, воздушно тепловым режимом в соответствии с требованиями санитарных правил для освоения основных образовательных программ;
- Наличие в групповых помещениях здоровьесберегающего оборудования, используемого в профилактических целях, информационного оборудования по безопасности жизнедеятельности, технике безопасности и охране труда.
- Наличие в МАДОУ квалифицированных специалистов, обеспечивающих проведение оздоровительной и профилактической работы с воспитанниками (инструктор по физической культуре, педагог-психолог, воспитатели).

4. Организация обучения и воспитания в сфере охраны здоровья

- 4.1. Текущая деятельность МАДОУ определяется годовым планом работы по охране здоровья.
- 4.2. План работы составляется на начало учебного года и утверждается заведующим.
- 4.3. Проведение в течение учебного года бесед с воспитанниками и родителями по здоровому образу жизни, актуальным здоровью развивающим технологиям.
- 4.4. Проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий.
- 4.5. Организация контроля за ведением установленной нормативными правовыми актами в области охраны здоровья граждан медицинской документации и отчетности.
- 4.6. Организация и проведение профилактических прививок воспитанникам.
- 4.7. Проведение методической и просветительской работы по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни.
- 4.8. Использование форм, методов обучения и воспитания, педагогических (в том числе здоровьесберегающих) технологий, адекватных возрастным возможностям и особенностям воспитанников.
- 4.9. Соблюдение норм двигательной активности при организации режимных моментов, совместной деятельности с детьми и в самостоятельной деятельности в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 4.10. Соблюдение здоровьесберегающего режима обучения и воспитания, в том числе при использовании технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 4.11. Учет индивидуальных особенностей развития воспитанников при организации образовательной деятельности.
- 4.12. Обеспечение благоприятных психологических условий развивающей предметно-пространственной среды (доступность, безопасность, вариативность, трансформируемость, полифункциональность, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям детей). Благоприятный эмоционально-психологический климат,
- 4.13. Организация физкультурных и спортивных мероприятий, физкультурно-оздоровительной работы с воспитанниками
- 4.14. Организация динамических пауз, физкультминуток на занятиях, способствующих эмоциональной разгрузке и повышению двигательной активности.
- 4.15. Осуществление комплексного подхода в оказании психолого- педагогической, медико-социальной поддержки различных групп воспитанников.

5. Требования к организации медицинского обслуживания воспитанников и прохождению медицинских осмотров работниками

- 5.1. Медицинские осмотры воспитанников в МАДОУ организуются и проводятся в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения.
- 5.2. Воспитанники допускаются в МАДОУ после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.
- 5.3. В МАДОУ организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

5.4. С целью выявления педикулеза не реже 1 раза в месяц медицинская сестра проводит осмотры детей с регистрацией в журнале.

5.5. Воспитатели оформляют лист здоровья, в который для каждого воспитанника вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянию здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

5.6. Все работники МАДОУ проходят обязательные медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем прививок.

5.7 Работники при трудоустройстве проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

6. Организация питания

6.1. Поставка продуктов питания осуществляет поставщик - победитель конкурса. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МАДОУ, согласованным Управлением образования города Ижевска.

6.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ.

6.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

6.6. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по замене продуктов питания, в меню-требование обязательно включают блюда для детей аллергиков.

6.7. Списки детей аллергиков имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диет питанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим МАДОУ запрещается.

6.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется

объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещают меню на информационном стенде, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд.

6.12. Ежедневно ведется учет фактического количества детей с занесением данных в Журнал посещения (ДП-3).

6.13. Контроль закладки продуктов на пищеблоке осуществляет Бракеражная комиссия.

6.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

6.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения ответственного за организацию питания, после снятия ею, заведующим и шеф-поваром пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

6.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминация третьего блюда, если в питании не используются витаминизированные напитки и продукты с витаминами.

6.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

7. Организация питания воспитанников и сотрудников

7.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

7.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.8. В группах раннего возраста обучающихся (воспитанников), у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

7.9. Прием пищи работниками ДОО осуществляется в установленный час обеденного перерыва.

8. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

8.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся (воспитанников), которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

8.3. На следующий день до 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся (воспитанников) в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.4. В случае снижения численности обучающихся (воспитанников), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы выхода блюда.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) обучающихся (воспитанников), отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.7. Если на завтрак пришло больше обучающихся (воспитанников), чем было заявлено, то для всех обучающихся (воспитанников) уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся (воспитанников). Кладовщику необходимо предусматривать необходимость пополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо ит.д.).

8.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся (воспитанников),

состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

8.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8.12. Поставка продуктов питания осуществляется поставщиком на основании договора поставки продуктов питания для ОУ на календарный год.

9. Контроль за организацией питания

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.3648-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

9.2 План контроля разрабатывается администрацией учреждения совместно с Советом по питанию МАДОУ.

9.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания обучающихся (воспитанников) заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

9.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

9.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

9.6. Администрацией МАДОУ совместно с медицинским персоналом и Советом по питанию разрабатывается план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Совет по питанию воспитанников МАДОУ осуществляют ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, Совета родителей) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

11. Заключительные положения

11.1. Положение вступает в силу с даты утверждения его заведующим МАДОУ и действует до принятия нового.

11.2. Настоящее Положение прошнуровывается, пронумеровывается постранично, скрепляется печатью МАДОУ и подписью заведующего с указанием количества страниц.

11.3. Настоящее Положение подписывается цифровой печатью и размещается на официальном сайте ОУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

11.4. Изменения в настоящее Положение вносятся на основании изменений нормативно - правовых документов.