

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

«13» января 2026г.

протокол №03

с учётом мнения Совета родителей

«14» января 2026г.

протокол №02

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

И.Е. Вежлева

приказ от 14.01.2026 №02-од

ПОЛОЖЕНИЕ
о создании необходимых условий для охраны
и укрепления здоровья, организации питания
обучающихся и работников ГБДОУ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад №58 комбинированного вида
Центрального района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад №58 Центрального района СПб)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует деятельность по созданию условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №58 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» пункт 15 часть 3 статья 28, статья 41, статья 52, Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации» (с изменениями на 26 декабря 2024 года, редакция, действующая с 1 марта 2025 года), Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 7 июня 2025 года), Уставом ГБДОУ.

1.3. Целями настоящего положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в ГБДОУ, сохранение и укрепление здоровья обучающихся и сотрудников.

1.4. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.4.1. В ГБДОУ, в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного образования, учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре.

1.4.2. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих обучающихся, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.
- Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально - нравственного и художественно - эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.
- Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию, учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и индивидуальный темп двигательной активности.
- Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований детского сада и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно - гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях - физкультурных досугах и праздниках.

2. Задачи деятельности по охране и укреплению здоровья воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения

- Охрана и укрепление здоровья обучающихся включает в себя:
 - оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
 - организацию питания обучающихся;
 - определение оптимальной учебной нагрузки, режима дня;
 - пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
 - организацию и создание условий для профилактики заболеваний, и оздоровления

обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;

- прохождение воспитанниками в соответствии с законодательством Российской Федерации медицинских осмотров;
- обеспечение безопасности, профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении;
- проведение санитарно-эпидемических и профилактических мероприятий.
- Организация охраны здоровья обучающихся в ГБДОУ осуществляется медицинской сестрой поликлиники. Обеспечиваются:
 - 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 обучающимися во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.
- Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи обучающимся осуществляют медицинские работники в соответствии с требованиями действующего законодательства в сфере здравоохранения.
- Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное сквозное проветривание помещений, использование облучателей - рециркуляторов воздуха.
- Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися;
- Организацию проведения регулярных периодических бесплатных медицинских обследований для работников ГБДОУ.
- Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.
- Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:
 - изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПиН и т.д.);
 - организация обучения руководителей и сотрудников по вопросам питания;
 - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
 - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
 - организация питания обучающихся;
 - организация питания сотрудников;
 - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
 - обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ГБДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

3. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределения обязанностей по их выполнению

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель
1	2	3
1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях, осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий
2.	Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях	Заведующий, зам. заведующего по АХР, медсестра
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей	Заведующий, зам. заведующего по АХР, медсестра
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего по АХЧ
5	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Заместитель заведующего по АХР
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	Заместитель заведующего по АХР
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал бракеража сырой продукции	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, члены бракеражной комиссии
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	Повар
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Члены бракеражной комиссии
10.	Ведение журнала С-витаминизации. С-витаминизация третьих блюд	Ответственное лицо за организацию питания
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания
12.	Ведение журнала здоровья сотрудников:	Работники ГБДОУ, сотрудник,

	помощники воспитателя	ответственный за организацию питания
13.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	медсестра
14.	Прохождения сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН)	Заведующий ГБДОУ, медсестра
15.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН)	Заведующий ГБДОУ, медсестра
16.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий
17.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий
18.	Заседания Совета по питанию	Заведующий ГБДОУ, Заместитель заведующего по АХР медсестра
19.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Заместитель заведующего по АХР
20.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий
21.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий
22.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Повар, кухонный рабочий
23.	Выдача дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР
24.	Соблюдение режима питания	Заместитель заведующего по АХР
25.	Соблюдение графика получения питания	Помощники воспитателя, повар
26.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Воспитатели групп, помощники воспитателя
27.	Информирование родителей (законных представителей) детей о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
28.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заместитель заведующего по АХР
29.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания

- Все работники, связанные с организацией питания в ГБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж в области организации питания в ГБДОУ.
- Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.
- Инструкции разрабатываются заместителем заведующего по АХЧ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру в связи с изменением законодательства.

5. Контроль и анализ за организацией питания обучающихся

- Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ.
- Контроль качества питания обучающихся в ГБДОУ.
- В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственного лица за организацию питания сообщает руководителю ГБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- финансового плана ГБДОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) воспитанников;
- внедрение опыта работы дошкольных учреждений района и города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ГБДОУ.

6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания обучающихся возлагается на заведующего ГБДОУ.

7. Организация питания

7.1. Организационные принципы питания:

- Организация питания в ГБДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.
- Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания.
- Конкурс на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством РФ.
- С победителем конкурса ГБДОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.

- Координацию работы по организации питания в ГБДОУ осуществляет отдел образования администрации Центрального района Санкт-Петербурга

- Контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующий ГБДОУ, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

7.2. Организация питания в ГБДОУ:

- В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весовым), инвентарем;

- для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, снабженное соответствующей мебелью, выделено время в графике работы. На основании личного заявления, сотрудник может быть обеспечен питанием, состоящем из первого и второго блюда с хлебом, с оплатой питания по себестоимости.

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах);

- Составление меню возлагается на организатора питания.

- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Заместитель заведующего по АХР ГБДОУ ежедневно утверждает меню.

7.3. В компетенцию заведующего ГБДОУ по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;

- контроль над соблюдением требований СанПиН;

- контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;

- анализ питания детей в ГБДОУ.

7.4. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течение суток.

7.5. Алгоритм действий при организации питания:

- Наряду с меню имеются технологические карты блюд, наличие которых позволяет правильно и быстро составить меню.

- На основании примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

- Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объему.

Вторые блюда выдаются по весу.

- Посуда для раздачи пищи детям так же должна быть вымерена.
- Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
- Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа заведующего ГБДОУ.

8.2. Изменения и дополнения вносятся в положение по мере необходимости и подлежат утверждению заведующим ГБДОУ.