

ПРИНЯТО
На общем собрании родителей
Протокол № 1 от 14.09.2023

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МДОУ
«Чесменский д/с «Солнышко»

_____ В.Н. Минакова
Приказом № 20 от 14.09.2023 г

ПОЛОЖЕНИЕ
О сохранении и укреплении здоровья воспитанников
МДОУ «Чесменский детский сад «Солнышко»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации охраны жизни и здоровья воспитанников в МДОУ «Чесменский детский сад «Солнышко» (далее ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, Федеральным законом от 21.11.2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» с изменениями на 2 июля 2021 года, Приказом Министерства здравоохранения РФ от 5 ноября 2013 года № 822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях» (с изменениями на 21 февраля 2020 года), Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 24.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Конвенцией о правах ребенка, а также Уставом образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение об организации охраны жизни и здоровья воспитанников в ДОУ определяет цель, основные задачи по охране жизни и здоровья воспитанников, формирует основу здоровья детей в детском саду, обеспечивает комплексное решение задач по оздоровлению воспитанников, профилактике заболеваний, психологической и социальной адаптации детей, формированию навыков здорового образа жизни, сохранению и укреплению их физического и психологического здоровья в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Согласно Федеральному закону от 21.11.2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» охрана здоровья детей является одним из важнейших и необходимых условий физического и психического развития детей.

1.4. Органы государственной власти Российской Федерации, органы государственной власти субъектов Российской Федерации и органы местного самоуправления в соответствии со своими полномочиями разрабатывают и реализуют программы, направленные на профилактику, раннее выявление и лечение заболеваний, формирование у детей и их родителей (законных представителей) мотивации к здоровому образу жизни, и принимают соответствующие меры по организации обеспечения воспитанников лекарственными препаратами, специализированными продуктами лечебного питания, медицинскими изделиями.

1.5. Право на охрану здоровья воспитанников ДОУ обеспечивается охраной окружающей среды, созданием безопасных условий труда, благоприятных условий труда, быта, отдыха, воспитания и обучения, производством и реализацией продуктов питания соответствующего качества, качественных, безопасных и доступных лекарственных препаратов, а также оказанием доступной и качественной медицинской помощи.

1.6. Все работники ДОУ несут ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за жизнь и здоровье воспитанников во время пребывания детей в детском саду.

2. Цель и основные задачи по охране жизни и здоровья воспитанников

2.1. Целью работы по охране жизни и здоровья воспитанников является создание системы взаимодействия педагогических работников ДООУ и родителей (законных представителей) в области формирования навыков и привычек здорового образа жизни.

2.2. ДООУ создает условия, которые обеспечивают охрану и укрепление здоровья воспитанников с учётом:

- социальных, экономических и экологических условий окружающей среды;
- факторов риска, имеющие место в ДООУ, которые могут привести к ухудшению здоровья воспитанников;
- системы знаний, умений, навыков, формируемых у воспитанников в процессе обучения и воспитания в детском саду.

2.3. Созданные ДООУ условия по охране жизни и здоровья воспитанников обеспечивают: наблюдение 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 ДООУ осуществляется 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.

2.4. Охрана жизни и здоровья воспитанников включает в себя:

- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной образовательной нагрузки, режима занятий и продолжительности каникул;
- 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 ДООУ;
- профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в ДООУ;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

3. Здоровье воспитанников ДООУ

3.1. В случае возникновения эпидемиологической ситуации лица, посещающие ДООУ (на входе), подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. Лица с признаками инфекционных заболеваний в ДООУ не допускаются.

3.2. Родители (законные представители) обязаны приводить ребенка в ДООУ здоровым и информировать воспитателя о каких-либо изменениях, произошедших в его состоянии здоровья дома.

3.3. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, а также проводят бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

3.4. Дети с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) незамедлительно изолируются с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей). При этом дети размещаются отдельно от остальных детей группы.

3.5. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению детского сада при наличии медицинского заключения (медицинской справки). Посещение ДОУ детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в детском саду.

3.6. В целях сохранения и укрепления здоровья воспитанников проводятся:

- контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов детского сада, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в ДОУ;

- организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;

работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;

- осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в детский сад, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

- организация профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

- распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой;

- документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей;

- назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья детей;

- работа по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;

- контроль за соблюдением правил личной гигиены.

3.7. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений среди воспитанников в ДОУ проводятся:

- ежедневная влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в детских образовательных организациях. Влажная уборка проводится после дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день;

- обработка дверных ручек, поручней, выключателей с использованием дезинфицирующих средств;

- ежедневное обеззараживание санитарно-технического оборудования;
- ежедневная обработка спортивного инвентаря и матов в спортивном зале с использованием мыльно-содового раствора, проветривание после каждого занятия спортивного, музыкального залов в течение не менее 10 минут;
- мытье игрушек ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста 2 раза в день.
 - мытьё горшков после каждого использования при помощи щеток и моющих средств, чистка ванн, раковин, унитазов дважды в день или по мере загрязнения с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже одного раза в месяц;
- смена постельного белья и полотенец по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней;
- проветривание постельных принадлежностей непосредственно во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, химическая чистка или дезинфекционная обработка один раз в год;
- обеспечение групповой изоляции с проведением всех занятий в помещениях групповой ячейки и (или) на открытом воздухе отдельно от других групповых ячеек;
- мероприятия по предотвращению появления в помещениях насекомых и следов их жизнедеятельности;
- ежегодно, в весенний период, в песочницах, ямах для прыжков, на игровых площадках, организовывается проведение полной смены песка, который должен соответствовать гигиеническим нормативам;
- не допускается использование для очистки территории от снега химических реагентов;
- контроль и своевременное удаление плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников на территории МОУ;
- проветривание в групповых помещениях минимум два раза в день по максимум 30 минут с формированием сквозняка, но в отсутствие детей, которое заканчивается за полчаса до прихода воспитанников. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2°С;
- помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

3.8. Допустимые величины параметров микроклимата в ДОУ приведены в таблице ниже.

Наименование помещения	Допустимая температура воздуха, °С
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей до 3-х лет	22-24
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей от 3-х до 7-ми лет	21-24
Туалетные для детей до 3-х лет	22-24
Туалетные для детей от 3-х до 7-ми лет	19-21
Музыкально-физкультурный зал	19-21
Раздевальная в групповой ячейке	21-24

Кабинет для индивидуальных либо подгрупповых занятий с детьми	21-24
---	-------

3.9. Если у воспитанника есть аллергия или другие особенности здоровья и развития, то его родители (законные представители) должны поставить в известность воспитателя, медицинского работника и предоставить соответствующее медицинское заключение.

3.10. О невозможности прихода ребенка по болезни или другой уважительной причине родители (законные представители) должны сообщить в дошкольное образовательное учреждение.

3.11. Родители (законные представители) воспитанников должны обращать внимание на соответствие одежды и обуви ребёнка времени года и температуре воздуха, возрастным и индивидуальным особенностям (одежда не должна быть слишком велика; обувь должна легко сниматься и надеваться).

3.12. Родители (законные представители) обязаны приводить ребенка в опрятном виде, чистой одежде и обуви. У детей должны быть сменная одежда и обувь (сандалии, колготы, нижнее белье), расческа, спортивная форма (футболка, шорты и чешки).

3.13. Зимой и в мокрую погоду рекомендуется, чтобы у ребенка были запасные сухие варежки и одежда. В летний период во время прогулки обязателен головной убор.

3.14. Для избегания случаев травматизма, родителям детей необходимо проверять содержимое карманов в одежде ребенка на наличие опасных предметов. Категорически запрещается приносить в детский сад острые, режущие, стеклянные предметы, а также мелкие предметы (бусинки, пуговицы и т. п.), таблетки и другие лекарственные средства.

3.15. Регламент проведения мероприятий, посвященных Дню рождения ребенка, а также перечень недопустимых угощений обсуждается родителями (законными представителями) с воспитателями заранее.

4. Требования к организации медицинского обслуживания воспитанников ДОУ.

4.1. Согласно российскому законодательству медицинское обслуживание (отделение медицинской помощи) воспитанников ДОУ обеспечивают органы здравоохранения.

4.2. Медицинское обслуживание воспитанников обеспечивается медицинским персоналом, который закреплен управлением здравоохранения за ДОУ на основании договора и наряду с администрацией и педагогическими работниками несет ответственность за проведение лечебно - профилактических мероприятий, соблюдение санитарно- гигиенических норм, режима и качества питания воспитанников.

4.3. Основные требования к организации медицинского обслуживания воспитанников ДОУ регламентированы СП 24.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и предполагают следующее:

- в дошкольном образовательном учреждении должно быть организовано медицинское обслуживание воспитанников;
- медицинские осмотры воспитанников в ДОУ следует организовывать и проводить в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения;
- после перенесенного заболевания воспитанники допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки);
- в ДОУ организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

4.4. ДООу обязано предоставить безвозмездно медицинской организации помещение (медицинский блок), соответствующее условиям и требованиям для оказания первичной медико-санитарной помощи.

4.5. Медицинский персонал осуществляет мероприятия по оздоровлению, диспансеризации воспитанников, профилактике заболеваний, в том числе профилактике инфекционных заболеваний.

4.6. Медицинский персонал информирует родителей (законных представителей) воспитанников о результатах медицинских осмотров и дает рекомендации по коррекции отклонений в состоянии здоровья детей.

5. Требования к оптимальной учебной, вне учебной нагрузке, режима учебных занятий и продолжительности каникул воспитанников

5.1. Основу режима ДООу составляет установленный распорядок сна и бодрствования, приемов пищи, гигиенических и оздоровительных процедур, непрерывно образовательной деятельности, прогулок и самостоятельной деятельности воспитанников.

5.2. Режим скорректирован с учетом работы ДООу, контингента воспитанников и их индивидуальных особенностей, климата и времени года в соответствии с СП 24.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Режим обязателен для соблюдения всеми участниками образовательных отношений.

5.3. В соответствии с календарным учебным графиком, ежегодно утвержденным заведующим на начало учебного года:

- продолжительность учебного года - с 1 сентября по 31 мая; - летний оздоровительный период - с 1 июня по 31 августа.

5.4. Согласно действующих СанПиН 12.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» начало занятий (организованной образовательной деятельности) - не ранее 8:00, окончание занятий - не позднее 17:00.

5.5. Во время образовательной деятельности в режиме дня педагогический работник должен соблюдать:

- продолжительность ежедневных прогулок (2 раза в день общей длительностью не менее 3 часов). Продолжительность прогулки определяется детским садом в зависимости от климатических условий. При температуре воздуха ниже минус 15°C и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки для детей до 7 лет сокращают;

- при проведении прогулок воспитатель должен соблюдать установленный режим, длительность прогулок, смену видов деятельности воспитанников;

- продолжительность дневного сна (для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов, для детей в возрасте старше от 4-7 лет - 2,5 часа);

- перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр, закаливающих процедур (во время сна детей присутствие воспитателя или младшего воспитателя в спальне обязательно);

- продолжительность самостоятельной деятельности детей 3-7 лет - игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена в режиме дня (общая продолжительность для детей 3-7 лет - не менее 3 - 4 часов в день);

- двигательный режим и закаливающие мероприятия (с учетом здоровья, возраста детей группы и времени года);

- расписание непрерывно образовательной деятельности с воспитанниками.

5.6. Допускается осуществлять образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8 - 10 минут).

Продолжительность организованной образовательной деятельности:

- для воспитанников от 1,5 до 3-х лет составляет не более 10 минут;
- для воспитанников от 3 до 4-х лет не более 15 минут;
- для воспитанников от 4-х до 5-ти лет не более 20 минут; - для воспитанников от 5 до 6-ти лет не более 25 минут;
- для воспитанников от 6-ти до 7-ми лет не более 30 минут.

Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки:

- для воспитанников от 1,5 до 3-х лет составляет не более 20 минут;
- для воспитанников от 3 до 4-х лет не более 30 минут;
- для воспитанников от 4-х до 5-ти лет не более 40 минут;
- для воспитанников от 5 до 6-ти лет не более 50 минут или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна;
- для воспитанников от 6-ти до 7-ми лет не более 90 минут.

5.7. Утренняя зарядка детей до 7 лет не менее 10 минут, старше 7 лет - не менее 15 минут.

5.8. В дни каникул и в летний период непрерывно образовательная деятельность с детьми не проводится.

6. Требования к организации пропаганды и обучения навыкам здорового образа жизни воспитанников, требованиям охраны труда

6.1. В ДОО педагогические работники осуществляют работу об организации пропаганды и обучения навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда (ФЗ-273, ст. 41).

6.2. В должностных инструкциях педагогических работников ДОО обязательно включены обязанности по обеспечению охраны жизни и здоровья воспитанников во время пребывания в детском саду (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 18.10.2013] \Г9 544н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель) » раздел «Трудовая функция»).

6.3. В пропаганде и обучении навыкам здорового образа жизни ДОО использует следующие методы: беседы, игры, круглые столы, акции, спортивные досуги по вопросам здорового образа жизни.

6.4. Формирование здорового образа жизни у воспитанников, сознательного и ответственного поведения, обеспечивается путем проведения мероприятий, направленных на:

- информирование о факторах риска для их здоровья;
- формирование мотивации к ведению здорового образа жизни;
- создание мотивационных установок для ведения здорового образа жизни, в том числе для занятий физической культурой и спортом.

7. Требования к организации и созданию условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия физической культурой и спортом

7.1. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний в ДОО проводятся документирование и контроль за организацией деятельности физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья воспитанника, а также за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой.

7.2. Физическое воспитание детей направлено на улучшение здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей детского организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.

7.3. Физкультурные, физкультурно-оздоровительные мероприятия, массовые спортивные мероприятия, спортивные соревнования организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей. В ДОУ обеспечивается присутствие медицинских работников на спортивных соревнованиях.

7.4. Возможность проведения занятий физической культурой и спортом на открытом воздухе, а также подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой должны проводиться в зале. Отношение времени, затраченного на непосредственное выполнение физических упражнений к общему времени занятия физической культурой, должно составлять не менее 70%.

7.5. Для реализации двигательной деятельности воспитанников используются исправное оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

8. Требования, предъявляемые педагогическим работникам и воспитанникам для прохождения в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации

8.1. Персонал ДОУ проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации.

8.2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций имеет личную медицинскую книжку, в которую вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

8.3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с Приказом Минздрав Российской Федерации от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

8.4. Периодические медицинские осмотры проводятся на основании составляемых в ДОУ поименных списков несовершеннолетних, подлежащих периодическому осмотру в предстоящем календарном году, с указанием фамилии, имени, отчества, возраста (дата, месяц, год рождения) воспитанника, полного наименования и адреса медицинской организации, в которой несовершеннолетний получает первичную медико-санитарную помощь.

8.5. В день прохождения периодического медицинского осмотра несовершеннолетний прибывает в медицинскую организацию в сопровождении родителя (законного представителя).

8.6. Диспансеризация проводится на основании составляемых в стационарном учреждении поименных списков педагогических работников и воспитанников, подлежащих диспансеризации в предстоящем календарном году, с указанием фамилии, имени, отчества, возраста (дата, месяц, год рождения), полного наименования и адреса медицинской организации, в которой они получают первичную медико-санитарную помощь.

8.7. Диспансеризация проводится ежегодно в целях раннего (своевременного) выявления патологических состояний.

8.8. При диспансеризации несовершеннолетних, достигших возраста 3 лет, профилактические медицинские осмотры не проводятся.

9. Требования к обеспечению безопасности воспитанников во время пребывания в ДОУ

9.1. К началу каждого учебного года в ДОУ должен быть составлен Акт готовности к новому учебному году, который оформляется комиссией, осуществляющей проверку детского сада по готовности помещений, оборудования и систем жизнеобеспечения, в области охраны труда, пожарной и электробезопасности, антитеррористической безопасности к очередному учебному году.

9.2. Безопасность детей в ДОУ обеспечивается следующим комплексом систем:

- автоматическая пожарная сигнализация с выходом на пульт пожарной охраны с голосовым оповещением в случае возникновения пожара;
- кнопка тревожной сигнализации с прямым выходом на пульт вызова группы быстрого реагирования.

9.3. В дневное время пропуск в ДОУ осуществляет заведующий хозяйством, в ночное время сторож.

9.4. Посторонним лицам запрещено находиться в помещениях и на территории дошкольного образовательного учреждения без разрешения администрации.

9.5. Запрещается въезд на территорию дошкольного образовательного учреждения на личном автотранспорте или такси.

9.6. При парковке личного автотранспорта необходимо оставлять свободным подъезд к воротам для въезда и выезда служебного транспорта на территорию детского сада.

9.7. В случае опасности, грозящей ребенку со стороны забирающего взрослого (нетрезвое состояние, проявление агрессии и т. д.), воспитатель имеет право не отдать ребенка. Немедленно сообщать в полицию по тел. 102. Ребенка необходимо определить к ближайшим родственникам.

9.8. Если родители (законные представители) не могут лично забрать ребенка, то на основании личного заявления от родителей (законных представителей), в котором прописаны доверенные лица, с указанием их паспортных данных и контактных телефонов, воспитатель передает ребенка под ответственность доверенным лицам.

9.9. Воспитатель обеспечивает контроль за:

- выполнением воспитанниками требований личной гигиены;
- играми детей на прогулке (не бросать друг в друга песком, землей, снегом);
- следит, чтобы дети без разрешения воспитателя не брали в рот никаких растений, ягод, грибов, трав и т.д.;
- наличием у каждого ребенка предметов личной гигиены (индивидуальной расчески, полотенца, носового платка). Во время образовательной деятельности и во время сна запрещается оставлять воспитанников без наблюдения воспитателя.

9.10. При проведении прогулок воспитатель предварительно проводит осмотр участка (территория должна быть очищена от мусора, битого стекла, сухостоя), игрового оборудования и малых архитектурных форм на их исправность.

9.11. Не допускается организация прогулки на одном игровом участке одновременно двух и более групп воспитанников.

9.12. Во время организации прогулки воспитатель обязан соблюдать длительность прогулки в соответствии с установленным режимом дня, учитывать климатические условия (при температуре воздуха ниже минус 15 градусов по Цельсию и

скорости ветра более 7 метров в секунду продолжительность прогулки рекомендуется сокращать).

9.13. В случае пожара, аварии и других стихийных бедствий воспитатель детского сада в первую очередь принимает меры по спасению детей группы.

9.14. При возникновении пожара воспитанники незамедлительно эвакуируются из помещения (согласно плану эвакуации) в безопасное место.

9.15. При получении ребенком травмы ему оказывается первая помощь, устраняется воздействие повреждающих факторов, угрожающих жизни и здоровью, вызывается медицинская сестра, при необходимости ребенок транспортируется в медицинский кабинет, вызывается скорая помощь, информация сообщается заведующему дошкольным образовательным учреждением (при его отсутствии - иному должностному лицу), а также родителям (законным представителям).

9.16. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения воспитанники выводятся из помещения группы, сообщается о происшествии заведующему и /или /заместителю заведующего по АХР дошкольного образовательного учреждения.

9.17. В случае появления неисправности в работе компьютера, принтера, электронных средств обучения, музыкальной аппаратуры (посторонний шум, искрение или запах гари) оборудование отключается от электрической сети и сообщается об этом заведующему и /или /заместителю заведующего по АХР дошкольного образовательного учреждения.

9.18. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться соответствующими инструкциями и Планом эвакуации.

9.19. По окончании действия факторов аварийной ситуации воспитатель проверяет по списку наличие вверенных ему детей. При обнаружении отсутствующих принимает незамедлительно оперативные меры.

9.20. Педагогический работник, допустивший невыполнение или нарушение инструкции по охране жизни и здоровья воспитанников во время образовательной деятельности в режиме дня, привлекается к дисциплинарной ответственности.

10. Требования к организации профилактики несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в ДОУ

10.1. В ДОУ должны реализовываться плановые мероприятия с воспитанниками по вопросу профилактики несчастного случая.

10.2. При несчастном случае воспитатель/ специалист, должен:

- оказать воспитаннику первую помощь, устранить воздействие на него повреждающих факторов, угрожающих жизни и здоровью (освободить от действия электрического тока, погасить горящую одежду, убрать травмирующий предмет и др.);
- выполнять мероприятия по спасению пострадавшего в порядке срочности (остановить кровотечение, в зависимости от состояния усадить или уложить ребенка, наложить стерильную повязку);
- поддерживать основные жизненные функции пострадавшего ребенка до прибытия медицинского работника;
- немедленно сообщить о случившемся старшему воспитателю родителям (законным представителям) воспитанника, вызвать «скорую помощь» и сопроводить воспитанника в приемное отделение медицинской организации.

10.3. Для оказания первой помощи во время пребывания детей в ДОУ необходимо иметь в группе аптечку с набором средств для оказания первой помощи (перевязочные средства), которая должна храниться в недоступном для детей месте. На видных местах в коридорах детского сада должна быть размещена информация о том, где находятся аптечки для оказания

первой помощи. Место хранения аптечки должно быть обозначено «красным крестом». Перечень средств, находящийся в аптечке первой помощи, должен быть утвержден заведующим. К каждому средству в аптечке должна быть инструкция по применению.

11. Требования к соблюдению санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий

11.1. В ДОУ неукоснительно должны соблюдаться СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые направлены на охрану жизни и здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру воспитанников в ДОУ.

11.2. Технические осмотры здания ДОУ должны быть систематическими (осмотр штукатурки, потолков, лестниц, вентиляционных установок, оконных рам, электроарматуры, санитарно-технических установок).

11.3. Необходимо проводить систематический контроль за исправностью водопровода, канализации, за устойчивостью и исправностью окон, физкультурного оборудования, мебели.

11.4. Картины, огнетушители, шкафы, вешалки для одежды и полотенец должны прочно прикрепляться к полу или к стене.

11.5. Группы для детей до 3-х лет должны располагаться на первом этаже.

11.6. При входе в ДОУ, в туалетных комнатах, на пищеблоке должны находиться настенные дозаторы с антисептическими средствами.

11.7. Дезинфекционные средства нужно держать в закрытом шкафу, в недоступном для детей месте. Электропроводка должна быть изолирована, электрические приборы недоступны для детей.

11.8. Крыши всех построек на участке ДОУ должны своевременно очищаться от снега. Нельзя допускать образования по краям крыши свисающих глыб снега, сосулек. Нельзя разрешать детям катание на ногах с ледяных горок. Необходимо очищать дорожки от снега и льда и посыпать их песком.

11.9. Следует постоянно следить за температурным режимом, влажностью воздуха, естественным и искусственным освещением групповых помещений.

11.10. Сквозное проветривание проводится не менее 10 минут каждые 1,5 часа. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятия.

11.11. Проведение обеззараживания помещения проводится каждые 1,5 часа с применением бактерицидной лампы или рециркуляторов воздуха.

11.12. Специалист по охране труда является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих требований, в том числе обеспечивает:

- наличие Инструкций по охране труда для ДОУ;
- выполнение требований Инструкций всеми работниками дошкольного образовательного учреждения;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника,
- своевременное прохождение работниками учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

11.13. Заместитель заведующего по АХР обеспечивает:

- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования детского сада.

11.14. Вход на территорию в помещение детского сада осуществляется в масках в период карантинных ограничений.

11.15. Сотрудники МДОБУ, нарушившие требования настоящих требований, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

12. Требования к организации питания воспитанников

- ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

- Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

- Лица, поступающие на работу в ДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

- Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- использовать перчатки при приготовлении и раздаче блюд;

- Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны соответствовать санитарным правилам и нормам. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

- Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

- Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

- Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

- Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

- Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

- В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

- В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

12.1. Порядок поставки продуктов

12.1.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДООУ.

12.1.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДООУ, с момента подписания контракта.

12.1.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДООУ.

12.1.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

12.1.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

12.1.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

12.1.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

12.1.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

12.1.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

12.1.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевое) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

12.1.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОБУ (приложение 1 к Порядку).

12.2. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

12.2.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заместителя заведующего по АХР, ответственного повара и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

12.2.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

12.2.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

12.2.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

12.2.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

12.2.6. ДООУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

12.2.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

12.2.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

12.2.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

12.2.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

12.3. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

12.3.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДООУ.

12.3.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом.

12.3.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.

12.3.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим детским садом, запрещается.

12.3.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) одним из членов назначенной в ДОУ бракеражной комиссии (заместитель заведующего, повар) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

12.3.6. Основное меню должно разрабатываться на 10 дней (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

12.3.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

12.3.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

12.3.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

12.3.10. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

12.3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

12.3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- *рекомендации по организации здорового питания детей.*

12.3.13. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного

состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар (назначается приказом заведующего), медсестра, кладовщик.

12.4. Организация питания в ДОУ

12.4.1. Медицинский работник (по согласованию) проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего детским садом быть переведены на другие виды работ.

12.4.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

12.4.3. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий.

12.4.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.

12.4.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

12.4.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, – поштучно, в объеме одной порции; - первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г.

12.4.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

12.4.8. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

12.4.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

12.4.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МДОБУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

12.4.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник, ответственный за питание назначенный приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

12.4.12. В компетенцию заведующего МДОБУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

12.4.13. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 12.4.14. Привлекать воспитанников МДОБУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

12.4.15. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

12.4.16. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

12.4.17. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

12.4.18. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

12.5. Порядок учета питания

12.5.1. К началу учебного года заведующим МДОБУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.5.2. Ответственный за питание (назначенный приказом заведующего) осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

12.5.3. Ежедневно, делопроизводитель, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.20 ч. до 8.40 ч. подают воспитатели.

12.5.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, кладовщику, который рассчитывает выход блюд.

12.5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МДОБУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

12.5.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как

дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

12.5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

12.5.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

12.6. Ответственность и контроль за организацией питания

12.6.1. Заведующий МДОБУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

12.6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком МДОБУ отражаются в должностных инструкциях или приказах заведующего.

12.6.3. К началу нового года заведующим МДОБУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МДОБУ, по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, закрепляет его функциональные обязанности.

12.6.4 Контроль организации питания в МДОБУ осуществляют заведующий, ответственный за питание по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

12.6.5. Заведующий МДОБУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия

необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарногигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.6.6. Кладовщик, медицинский работник (по согласованию), шеф-повар осуществляют контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками); - режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

Медицинский работник (по согласованию), шеф-повар осуществляют контроль:

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

Медицинский работник (по согласованию), шеф-повар, ответственный за питание осуществляют контроль:

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции; Ответственный за питание осуществляет контроль:

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

12.7. Документация

12.7.1. В МДОБУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в МДОБУ;

- Положение о производственном контроле организации и качества питания в ДОУ;

- договоры на поставку продуктов питания;

- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

- Журнал учета посещаемости детей;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН); - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12.7.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;

- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение о сохранении и укреплении здоровья воспитанников является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете МДОБУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13. 1. настоящего Положения.

13.3. После принятия Положения или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.