|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»** |  |
|  |  |  |  |
| **1.** | **Наименование Программы** | **«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»** |  |
|  |  |  |  |
| **2.** | **Основание для разработки** | - Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской |  |
| **Программы** | | Федерации" ст. 28 п.15 |  |
| - «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы |  |
|  |  |  |
|  |  | дошкольных образовательных организаций» 2.4.1.3049-13. |  |
|  |  | - «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных |  |
|  |  | учреждений», приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и |  |
|  |  | Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 |  |
| **3.** | **Разработчики Программы** | - Ставничая И.С., заведующая |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **4.** | **Цель Программы** | Сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста, через организацию рационального питания |  |
|  |  | в ДОУ и семье. |  |
|  |  |  |  |
| **5.** | **Основные задачи Программы** | - формирование и развитие представления дошкольников о здоровье как одной из важнейших человеческих |  |
|  |  | ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье; |  |
|  |  | - формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и |  |
|  |  | укрепления здоровья, а также готовности соблюдать эти правила; |  |
|  |  | - повышение компетентности сотрудников МДОУ в вопросах рационального питания дошкольников; |  |
|  |  | -обновление информационной среды учреждения по организации рационального питания дошкольников; |  |
|  |  | - разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику по преемственности |  |
|  |  | организации питания детей в домашних условиях и ДОУ. |  |
|  | |  |  |
| 6**.** **Этапы и сроки реализации** | | 2017-2019 г.г. |  |
| **Программы** | |  |  |
| **7.** | **Объемы и источники** | - Средства местного бюджета |  |
| **финансирования** | |  |  |
| **8.** | **Ожидаемые результаты** | Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в |  |
| **реализации Программы** | | питании. |  |
| Сохранение и укрепление здоровья воспитанников. |  |
|  |  |  |

**Содержание Программы по питанию**

1. **ВВЕДЕНИЕ**

Одним из приоритетных направлений деятельности государства и общества является обеспечение здоровья населения страны. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях представляет проблему большой социальной значимости, особенно в

условиях современной сложной социально-экономической обстановки. Основное время дети находятся в дошкольном учреждении. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

* + условиях недостаточной грамотности родителей, которые не уделяют необходимого внимания организации питания своих детей, возрастает роль организации питания, которое помимо возможности обеспечить каждого ребёнка основными пищевыми веществами, в том числе, незаменимыми (такими, как витамины и минеральные вещества), приобретает огромное воспитательное значение, так как позволяет сформировать у ребёнка оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания. На сегодняшний день ситуация с состоянием питания вызывает тревогу по целому ряду причин:
* современный мир с его техническим прогрессом разучил нас двигаться. Человек все меньше тратит свою собственную энергию, снижается двигательная активность, что неизбежно приводит к избыточному весу, ожирению;
* часть детей страдает от неполноценности рациона питания, причем в наиболее острых случаях это приводит к замедлению физического и функционального развития;
* родители, не демонстрируют грамотного, сознательного отношения к режиму питания, имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. И как следствие, дети не усваивают правил рационального питания.

Основные проблемы питания воспитанников связаны с нарушением питания вне стен учреждения. Увлечение родителей фастфудами, чипсами, газированными напитками и т.д.

Между тем, нарушение принципов рационального питания – верный путь к развитию многочисленных заболеваний желудочно-кишечного тракта, нервно-психической сферы, дыхательной и сердечно-сосудистой систем, опорно-двигательного аппарата, возникновения стрессовых состояний, существенно снижающих эффективность образовательной деятельности и адаптацию к образовательному процессу.

Все вышеперечисленные факторы негативно сказываются на состоянии здоровья подрастающего поколения. Проблему оздоровления населения в настоящее время, пытаются решить на разных уровнях государственной власти, общественных организаций и образовательных учреждений.

* + личностно-ориентированном образовании заложена определенная идеология: приобретение ребенком личного опыта - наиболее ценно для его развитии, ребенок развивается в процессе самостоятельного взаимодействия с окружающим миром.

Что же такое здоровье? По уставу ВОЗ, «здоровье — это не отсутствие болезни как таковой или физических недостатков, а состояние полного физического, душевного и социального благополучия».

Одной из важнейших задач воспитания детей дошкольного возраста, решение которой будет осуществляться посредством реализации программы - формирование ценности здорового образа жизни для современного человека, ответственного отношения к собственному здоровью. Все это возможно только в результате серьезной совместной работы педагогов, родителей и самих воспитанников.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей, фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Исключение из рациона тех или иных продуктов из названных групп неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей. Мясо, рыба, птица, яйца, молоко, кефир, творог и сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих

повышению устойчивости детей к действию инфекций и др. неблагоприятных внешних факторов.

Молоко и молочные продукты – источник белка, один из основных источников легкоусвояемого кальция, необходимого для образования костной ткани – витамина В12 (рибофлавина).

Кефир, йогурт, ряженка и др. кисломолочные продукты способствуют нормальному пищеварению и угнетают рост болезнетворных микроорганизмов в тонком кишечнике.

* + питании дошкольников необходимо применять разнообразные овощи, фрукты и плодоовощные соки. Плоды и овощи, особенно свежие – важнейший источник аскорбиновой кислоты, биофлавоноидов (витамин Р), бета-каротина.

Таким образом, одной из приоритетных задач в дошкольном учреждении мы видим в воспитании у детей навыков здорового образа жизни. Задача педагогов – сформировать у ребенка дошкольного возраста основы сохранения своего здоровья, используя в своей педагогической деятельности правдивую, научно-обоснованную и полезную информацию.

* + 1. **ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ**
* Сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста, через организацию рационального питания в ДОУ и семье.
  1. **ЗАДАЧИ**
* формирование и развитие представления дошкольников о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
* формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укрепления здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
* повышение компетентности сотрудников ДОУ в вопросах рационального питания дошкольников;

-обновление информационной среды учреждения по организации рационального питания дошкольников;

* разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику по преемственности организации питания детей в домашних условиях и ДОУ.

**4. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ**

4.1. Общая характеристика столовой

Пищеблок детского сада получает сырье от поставщиков и затем осуществляет процесс приготовления блюд. В состав пищеблока входит:

Зона первичной обработки овощей, горячий, холодный, зона обработки мяса, рыбы, зона моечной кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов.

Технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическими требованиям и находится в исправном состоянии.

Технические особенности и производственные мощности технологического оборудования пищеблока ДОУ соответствуют количеству питающихся, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблока. Оборудование пищеблока подразделяется на: механическое, тепловое, холодильное и немеханическое.

**Механическое** оборудование применяется для первичной обработки продуктов,это оборудование для:

- универсальная кухонная машина;

* обработки мяса и рыбы (мясорубка);
* ванны для ручного мытья посуды;
  + перечень теплового оборудования, предназначенного для тепловой обработки продуктов (варки и комбинированной обработки), входят:
* электрическая плита с духовым шкафом, пароконвектомат, сковорода, титан;
  + **немеханизированному** оборудованию относятся:
* производственные столы;
* стеллажи (шкафы);
* весы;
* раковины для мытья рук.
* **холодильному** оборудованию относят:- холодильные камеры; - холодильные шкафы.

1. **ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Мероприятия | | |  |  | Срок | Ответственные | Источник |  |
|  |  |  |  | финансирования |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  | **I. Организационно – аналитическая деятельность, информационное обеспечение** | | | | | |  |  |
| 1. Разработка нормативно-правовой и технологической документации | | | | | | | По мере | Заведующий |  |  |
| по организации дошкольного питания | | | | |  |  | необходимости |  |  |  |
| 2. | Создание системы производственного контроля | | | | |  |  | Комиссия по питанию |  |  |
| 3. | Организация работы по витаминизации блюд | | | | |  | По мере |  |  |  |
| 4. | Пополнение фонда нормативной документации новыми | | | | | | необходимости |  |  |  |
| инструкциями, санитарными | | | нормами и | | рекомендациями | по |  | Заведующий |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| организации питания. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Проведение производственных совещаний по организации питания. | | | | | | 1 раз в квартал |  |  |  |
| 6. | Совещания по результатам производственного контроля. | | | | |  | 1 раз в месяц |  |  |  |
| 7. | Консультации по организации питания в группах с педагогическим | | | | | | 2 раза в год | Медсестра |  |  |
| и обслуживающим персоналом ДОУ | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Вопросы организации питания на родительских собраниях групп. | | | | |  | 1 раз в год | Медсестра, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | заведующий |  |  |
| 9. Осмотр персонала пищеблока | | | | |  |  | Ежедневно | Медсестра |  |  |
| 10. Гигиеническое обучение работников пищеблока | | | | | |  | Ежегодно | Зам. зав. по АХЧ | Местный бюджет |  |
| 11. Контроль по соблюдению СанПиН | | | | |  |  | По плану работы | Комиссия по |  |  |
| 12. Контроль за процессом приготовления пищи | | | | | |  | комиссии | питанию |  |  |

3Контроль культуры принятия пищи воспитанниками

**II. Работа по воспитанию культуры питания воспитанников (Приложение 1)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый | По плану | Ст. воспитатель |  |
| образ жизни» | |  |  |  |
| 2. | Проведение конкурса стенгазет «Личный пример - лучшая | По плану | Ст. воспитатель |  |
| пропаганда здорового питания» | |  |  |  |
| 3. | «Кулинарный поединок» - развлекательно-познавательная | По плану | Ст. воспитатель |  |
| программа для дошкольников | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**III. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей (Приложение 2)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый | По плану | Ст. воспитатель |  |  |
| образ жизни» | |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 2. | Памятки, буклеты об организации питания в ДОУ и семье | По плану | Ст. воспитатель |  |  |
| 3. | Проведение родительских собраний по вопросам питания | Ст. воспитатель |  |  |
| По плану |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **IV. Работа по улучшению материально–технической базы пищеблока и столовой** | | | |  |
| 1. | Ремонт электрической плиты | 2018 |  |  |  |
| 2. | Приобретение универсальной кухонной машины для вареной продукции | по мере финансирования |  |  |  |
| 3. | Оборудовать моечные подводкой горячей воды | по мере финансирования | заведующий |  |  |
| 5. | Замена посуды | по мере финансирования |  |  |  |

* 1. **НОРМАТИВНАЯ БАЗА ПО ВОПРОСАМ ПИТАНИЯ**
* Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 28 п.15
* «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

2.4.1.3049-13.

* «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178
* Устав МБДОУ Озерновский детский сад № 6

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

Работа комиссии регламентируется **положением о бракеражной комиссии**, которое утверждается заведующим. Срок действия положения

– 3 года. Состав комиссии утверждается **приказом заведующего о создании бракеражной комиссии** . В нее входят: члены администрации, медицинская сестра, представитель профсоюзного комитета ДОУ, председатель родительского комитета. Приказ издается каждый новый учебный год в сентябре. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным **планом**.

**8. ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Мероприятия в детском саду** |  | **Сроки** | **Ответственный** |
|  |  | **выполнения** |  |
| Проведение организационных совещаний | 3 | раза в год | Председатель комиссии |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 | раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и | Ежедневно | | Члены комиссии |
| калорийностью блюд |  |  |  |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 | раз в месяц | Члены комиссии в присутствии |
|  |  |  | кладовщика |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода | 1–2 раза в неделю | | Члены комиссии |
| блюд |  |  |  |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | | Член комиссии (медицинский работник, |
|  |  |  | председатель) |
| Разъяснительная работа с педагогами | 2 | раза в год | Председатель комиссии, медицинский |
|  |  |  | работник |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 | раза в год | Председатель комиссии |

**9. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

***План***

***производственного контроля организации питания воспитанников***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Объект контроля | |  |  | Кратность контроля или сроки исполнения | | |  | Исполнитель | Отметка о |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | выполнении |  |
|  |  |  | | |  | | |  |  |  |  |
|  |  | **Состояние помещений и оборудования пищеблока** | | | | | |  |  |  |  |
|  | Условия труда работников и состояние | | |  Ежедневный визуальный контроль за соблюдением | | | | |  |  |  |
|  | производственной среды пищеблока | |  | требований охраны труда на пищеблоке | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  Ежемесячный контроль за функционированием: | | | |  | завхоз |  |  |
|  |  |  |  | - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | - системы теплоснабжения | | |  |  |  |  |  |
|  | Санитарное состояние пищеблока | |  |  Ежедневный визуальный контроль за санитарным | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | состоянием пищеблока | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  Исследования на наличие кишечной палочки, других | | | | | медсестра |  |  |
|  |  |  |  | инфекционных | | возбудителей | (смывы) | по |  |  |  |
|  |  |  |  | эпидемиологическим показаниям | | |  |  |  |  |  |
|  | Состояние | технологического | и |  Контрольза | | состояниеми | функционированием | | завхоз |  |  |
|  | холодильного | оборудования | на | оборудования на пищеблоке | | |  |  |  |  |  |
|  | пищеблоке |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маркировка | оборудования, | |  Ежедневный визуальный контроль за наличием и | | | | |  |  |  |
|  | разделочного и уборочного инвентаря | |  | состоянием маркировки разделочного и уборочного | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | инвентаря | |  |  |  | Повар |  |  |

* Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Проверка воздуха внутри холодильных |  | Ежедневный | визуальный контроль за температурным |  | |
| камер | режимом внутри холодильных камер | | | завхоз | |
| **Санитарные требования к организации питания воспитанников** | | | |  |  |
| Наличие согласованного перспективного |  Один раз в полугодие перед началом сезона | | | медсестра |  |
| меню на осенне-зимний и весенне- |  |  |  |  |  |
| летний периоды |  |  |  |  |  |
| Профилактика дефицита йода |  | Контроль за | ежедневным использованием в пище | медсестра |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | йодированной поваренной соли | |  |  |
| Бракераж | сырых | | скоропортящихся | | | |  Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися | | завхоз |  |
| продуктов |  |  |  |  |  |  | продуктами (по документации и органолептический) с | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | заполнением журнала | |  |  |
| Бракераж готовой продукции | | | | |  |  |  | Ежедневный контроль за качеством готовой продукции | Бракеражная |  |
|  |  |  |  |  |  |  | (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с | | комиссия |  |
|  |  |  |  |  |  |  | заполнением бракеражного журнала | |  |  |
| Ведение | и | анализ | | накопительной | | |  | Ежедневно | медсестра |  |
| ведомости |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отбор и хранение суточной пробы | | | | | |  |  | Ежедневно | Повар |  |
| Наличие | сертификатов | | | соответствия, | | |  На каждую партию товара | | завхоз |  |
| качественных | | удостоверений | | | | и |  |  |  |  |
| ветеринарных | |  | свидетельств | | | на |  |  |  |  |
| поступающие продукты питания | | | | | |  |  |  |  |  |
| Контроль | за | состоянием | | | здоровья | |  | Ежедневно заполнение журналов: | медсестра |  |
| сотрудников пищеблока | | | |  |  |  | - состояния здоровья сотрудников пищеблока | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | - осмотра на гнойничковые заболевания | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ** | | |  |  |
|  |  |  |  |  | **Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям** | | | | | |
| Овощи |  |  |  |  |  |  |  Исследование на содержание нитратов (1 раз в год) | | медсестра |  |
| Вода питьевая | |  |  |  |  |  |  | Исследование на микробиологические показатели (ОКБ, | медсестра |  |
|  |  |  |  |  |  |  | ТКБ, ОМЧ) | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **ГОТОВЫЕ БЛЮДА** |  |  |
|  |  |  |  |  | **Исследования по санитарно-химическим и микробиологическим показателям** | | | | | |
| Готовые блюда | |  |  |  |  |  |  | Микробиологическиепоказатели(БГКП,протей, | медсестра |  |
|  |  |  |  |  |  |  | сальмонеллы, КМАФАнМ, S,aureus) (2 раза в год) | |  |  |
| Напитки |  |  |  |  |  |  |  | Микробиологическиепоказатели(БГКП,протей, | медсестра |  |
|  |  |  |  |  |  |  | сальмонеллы, КМАФАнМ, S,aureus) (2 раза в год) | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке** | |  |  |
| Исследование | | на | наличие | | кишечной | |  | Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, | медсестра |  |
| палочки |  |  |  |  |  |  | спецодежды (2 раз в год) | |  |  |

1. **МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Ответственный | Периодичность | Инструмент | Форма контроля |
|  |  |  |  | контроля |  |
| 1 | **Соблюдение натуральных норм** | Медсестра | Ежедневно | Меню- | Составление меню |
|  | **питания** | Заведующая | Ежедневно | Требование | Анализ, утверждение. |
|  |  |  |  | 10-ти дневное меню |  |
|  |  | Завхоз | 1 раз в 10 дней | Накопительная | Анализ |
|  |  |  |  | ведомость |  |
|  |  | Бухгалтер | 1 раз в месяц | Накопительная | Анализ |
|  |  |  |  | ведомость |  |
| 2 | **Качество приготовления пищи** | Бракеражная | Ежедневно | Журнал «Бракераж | Методика |
|  |  | комиссия | Ежедневно | готовой продукции» | органолептической |
|  |  |  |  |  | оценки пищи |
| 3 | **Организация** | Медсестра | В течение года | Журнал | Запись в журнале |
|  | **индивидуального питания** |  |  | «Диетпитание» |  |
|  | **( для детей с аллергическими** |  |  | Ф- 04-43 |  |
|  | **заболеваниями**) | Заведующая | В течение года | Наблюдение | Анализ документов |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Воспитатели | Ежедневно | Инд. листки питания | Замена продуктов, |
|  |  |  |  |  | согласно инд. листку |
|  |  |  |  |  | питания |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Младшие | Ежедневно | Индив. листки питания | Замена продуктов, |  |
|  |  | воспитатели |  |  | согласно инд. листку |  |
|  |  |  |  |  | питания |  |
| 4 | **Сроки хранения и** | Медсестра | Ежедневно | Журнал «Бракераж | Анализ, учет |  |
|  | **своевременного использования** | Завхоз |  | сырой продукции |  |  |
|  | **скоропортящихся продуктов** | Заведующая | Ежедневно | Акт |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Специалисты | по плану, случаям | Акт проверки | документации |  |
|  |  | Роспотребнадзора | заболевания |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Бракеражная | 1 раз в месяц | Акт проверки |  |  |
|  |  | комиссия |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Оптимальный температурным** | Медсестра | Ежемесячно | Журнал | Проверка |  |
|  | **режимом хранения продуктов в** |  |  | «Регистрации | Запись в журнале |  |
|  | **холодильниках** |  |  | температуры |  |  |
|  |  |  |  | холодильников на |  |  |
|  |  |  |  | пищеблоке» |  |  |
| 6 | **Соблюдение правил и требований** | Медсестра |  |  |  |  |
|  | **транспортировки продуктов** |  | При поступлении | Акт 1 раз в | Наблюдение |  |
|  | Заведующая |  |
|  |  | продуктов | месяц |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Завхоз |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Род. комитет | 1 раз в три месяца | Акт проверки | Наблюдение, работа |  |
|  |  |  |  |  | комиссии |  |
| 7 | **Закладка блюд** | Медсестра | Ежедневно |  |  |  |
|  |  |  |  | Акт- | Анализ |  |
|  |  | Заведующая | При отсутствии |  |
|  |  | проверки | документации, |  |
|  |  |  | медсестры, нарушениях |  |
|  |  |  | 1 раз в месяц | взвешивание |  |
|  |  |  | При отсутствии |  |
|  |  |  |  | продуктов |  |
|  |  | Завхоз | медсестры, зав д/с, |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | нарушениях |  |  |  |
| 8 | **Маркировка посуды,** | Медсестра | Постоянно | Оперативный | Наблюдение |  |
|  | **оборудования** |  |  | контроль |  |  |
|  |  | Заведующая | 1 раз в месяц, при | Акт – проверки | Наблюдение, анализ |  |
|  |  |  | нарушениях | 1 раз в месяц | документации |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Завхоз | При отсутствии зав. д/с. | Оперативный |  |
|  |  |  | медсестра, нарушениях | контроль |  |
|  |  | Завхоз | При подготовке д/с к | Оперативный контроль | Отчет для |
|  |  |  | учебному году, при |  | заведующей |
|  |  |  | поступлении заявок |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Норма выхода блюд (вес, объем)** | Медсестра | Ежедневно | Периодическое |  |
|  |  |  |  | составление акта |  |
|  |  | Бракеражная | 1 раза в месяц | Акт |  |
|  |  | комиссия |  |  |  |
|  |  | Заведующая | Ежедневно | Периодическое | Контрольное |
|  |  |  |  | составление акта | взвешивание блюд |
| 10 | **Санитарное состояние** | Медсестра | Ежедневно | Журнал «Санитарное | Наблюдение |
|  | **пищеблока, групп, кладовых.** |  |  | состояние» |  |
|  |  |  | 1 раз в три месяца | Таблица | День «ДРК» |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Заведующая | Периодически | Планерка | Наблюдение, анализ |
|  |  |  |  |  | документации |
|  |  | Завхоз | Периодически | Планерка | Анализ документации, |
|  |  |  |  |  | наблюдение |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | При подготовке к | Отчет для | Наблюдение |
|  |  |  | новому уч. году | заведующей |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | **Соблюдение** | Медсестра | Ежедневно | Журнал «Регистрации | Осмотр, запись в |  |
|  | **правил личной гигиены** |  |  | осмотра на | журналах |  |
|  | **сотрудниками** |  |  | гнойничковые |  |  |
|  |  |  |  | заболевания» Ф-04-46 |  |  |
|  |  |  |  | Журнал «Регистрации |  |  |
|  |  |  |  | заболевания |  |  |
|  |  |  |  | работника» |  |  |
|  |  |  |  | Ф- 04-44 |  |  |
|  |  | Заведующая | Периодически | Журналы. Санитарные | Анализ документации |  |
|  |  |  |  | книжки |  |  |
| 12 | **Соблюдение** | Медсестра | Ежедневно | Акт проверки, | Оперативный контроль |  |
|  | **графика режима питания** | Заведующая |  | карточки-схемы |  |  |
|  |  | Завхоз |  | 1 раз в 10 дней |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Программа производственного** | Специалисты | По плану | Акты | Контрольные пробы, |  |
|  | **контроля** | Роспотребнадзора |  |  | замеры |  |
| 14 | **Нормативно-правовая база по** | Заведующая | Постоянно | Законодательные | Изучение, выработка |  |
|  | **организации питания** | Медсестра |  | документы, правила, | управленческих |  |
|  |  | Завхоз |  | требования | решений, |  |
|  |  |  |  |  | Разработка |  |
|  |  |  |  |  | внутрисадовой |  |
|  |  |  |  |  | документации, приказы, |  |
|  |  |  |  |  | памятки и т.д. |  |
| 15 | **Использование дезинфекционных** | Медсестра | Ежедневно |  |  |  |
|  | **средств** |  |  | Журнал, | Запись, анализ |  |
|  | Заведующая | Периодически |  |
|  |  | Завхоз |  | сертификат |  |  |
| 16 | **Исполнение предписаний,** | Заведующая |  |  |  |  |
|  | **замечаний, нарушений** | Медсестра | Регулярно | Отчет, справки, акты и | Исполнение |  |
|  |  | Завхоз |  | т.д. | предписаний |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | **Накопительная ведомость для** | Завхоз |  | Накопительная |  |  |
|  | **контроля выполнения** |  | 1 раз в месяц | ведомость | Анализ показателей |  |
|  | **среднесуточной нормы выдачи** |  |  |  |  |  |
|  | **продуктов на одного ребенка** |  |  |  |  |  |

**Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания воспитанников:**

1. *Задачи администрации ДОУ:*

Составление расписания непосредственной образовательной деятельности с обеспечением необходимого режима питания, с учетом возрастных

особенностей детей дошкольного возраста

Контроль качества питания;

Контроль обеспечения порядка во время прием пищи;

Контроль культуры принятия пищи;

Контроль проведения воспитательной работы с воспитанниками по привитию навыков культуры приема пищи.

1. *Обязанности медсестры и работников пищеблока:*

* Составление рационального питания на день и перспективного меню;
* Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
* Обеспечение пищеблока качественными продуктами для приготовления пищи;

• Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

1. *Обязанности воспитателей:*

* Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
* Воспитание навыков культуры поведения во время приема пищи;
* Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

1. *Обязанности родителей:*

* Прививать навыки культуры питания в семье;
* Выполнять рекомендации педагогов ДОУ и медработников по питанию в семье.
* принимать активное участие в проведение мероприятий ДОУ (досуги, праздники и т.д.)

5. *Обязанности воспитанников* *:*

* Соблюдать правила культуры приема пищи;
* выполнять посильную работу по дежурству в группе.
  1. **ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОГРАММЫ**
* организация питания дошкольников в соответствии с новыми санитарными правилами и нормами СанПиН;
* наличие сформированного пакета документов по организации питания;
* увеличение ассортимента блюд, полезных для здоровья детей, витаминизация третьих блюд;
* поставка качественных продуктов;
* контроль за качеством питания в дошкольном учреждении;
* участие представителей родительской общественности в организации питания в ДОУ;
* система полного входящего и исходящего производственного контроля;
* улучшение здоровья детей, благодаря повышению качества питания;
* информированность родителей и детей о здоровом питании;
* повышение влияния родителей на детей в вопросах важности здорового питания дома.

1. **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Программа «Здоровое питание» - стратегический документ дошкольного образовательного учреждения, она способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания воспитанников.