

Утверждаю:



Заведующий МБДОУ

д/с №1 «Родничок» г. Охи

М.Ф. Филиппова

**Программа по организации питания
в МБДОУ детский сад № 1 "Родничок" г. Охи
"Здоровое питание"**



ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Введение. Актуальность программы.....	3
Цель, задачи, основания для разработки программы.....	3
Основные принципы организации питания, ожидаемы результат	4
Характеристика проблемы и необходимость ее решения	5
Состояние организации питания в ДОУ	6
Программа по организации питания в ДОУ.....	7
План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников	7
Программа производственного контроля организации питания воспитанников.....	8
Мониторинг организации здорового питания воспитанников.....	11
Оценка эффективности реализации программы	14
Заключение	14

Введение. Актуальность программы.

Питание - один из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребенка. Оно оказывает самое непосредственное влияние на его жизнедеятельность, рост, состояние здоровья и развитие. Рациональное питание воздействует на развитие мозга, интеллект ребенка и функциональное состояние его нервной системы. При этом повышается устойчивость организма к различным неблагоприятным факторам внешней среды, обеспечиваются высокий уровень его иммунологической реактивности и профилактика заболеваемости.

В нашем детском саду организовано 5- разовое питание.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПиН.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Меню составлено с учетом калорийности и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ для растущего детского организма. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Цель программы:

сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста через организацию рационального и сбалансированного питания в ДООУ и семье.

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 МДООУ 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 ДООУ.

Нормативно - правовая база для разработки программы:

- 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 д/с № 1 «Родничок» г. Охи

Основные разработчики:

- Филиппова Марарита Гаясовна - заведующий
- Рябова Ольга Сергеевна - заместитель заведующего по воспитательно- методической работе
- Мартынова Светлана Владимировна - медицинская сестра
- Ценькова Марина Анатольевна - старший воспитатель
- Шевцова Анна Викторовна - заведующий производством

Основные принципы организации питания в ДОУ:

- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Высокая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности;
- Учет индивидуальных особенностей детей;
- Гигиена приема пищи;
- Эстетика организации питания.

Участники программы:

Воспитанники;

Семьи воспитанников, посещающих ДОУ;

Коллектив образовательного учреждения.

Ожидаемые результаты реализации 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.

Характеристика проблемы и необходимость ее решения

Одна из главных задач, решаемых в учреждении без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекции и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно — гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижение его качества - как в семье, так и в организованных детских коллективах.

Возникновение болезней эндокринной системы, органов пищеварения, анемий, в значительной мере, обусловлено факторами элементарной природы. Несбалансированное питание приводит к витаминной недостаточности, дефициту различных микроэлементов и только при правильно составленном рационе ребенок получает необходимое для нормального роста и развития количество незаменимых пищевых веществ.

Избыточное потребление легкоусвояемых углеводов определяет рост заболеваемости сахарным диабетом, ожирением, значительную распространенность среди детей кариеса зубов. Избыточное потребление соли, привычка к которому закладывается уже в детском возрасте, является фактором, определяющим значительную распространенность среди взрослого населения болезней органов кровообращения, в том числе артериальной гипертонии. Не рациональное питание является фактором риска в отношении ряда других заболеваний, в том числе некоторых злокачественных новообразований. По данным исследований, проводимых НИИ питания РАМН и другими научно-исследовательскими

организациями 60-90% населения, в том числе детей, независимо от возраста, социального положения, времени года и др. факторов, испытывают дефицит незаменимых микронутриентов в питании в первую очередь - витаминов группы В (около 50% детей), витамина С, кальция, железа (до 50% детей), йода.

Следует отметить, что проблема несбалансированного, нерационального питания характерна не только для детей из малообеспеченных слоев населения. Недостаток витаминов и жизненно важных микроэлементов, нарушение режима питания в сочетании с избыточной калорийностью пищи, главным образом за счет жиров животного происхождения и углеводов, наблюдается и в семьях с высоким уровнем доходов.

В связи с этим организация питания является проблемой большой социальной значимости, в особенности в условиях современной сложной социально-экономической обстановки. Обычно дети находятся в учреждении 10, и их питание, в основном (кроме выходных и праздничных дней), обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Данная программа позволит улучшить качество питания дошкольников, более современно усовершенствовать материально-техническую базу, повысить квалификацию работников пищеблока, повысить уровень знаний о правильном питании среди воспитанников, родителей и педагогов.

Состояние организации питания в ДОУ

Общая характеристика пищеблока

Пищеблок детского сада получает сырье от поставщиков и затем осуществляет процесс приготовления блюд. В состав пищеблока входит: цех первичной обработки овощей, вторичной обработки овощей, горячий, холодный, мясной и рыбный цеха, раздаточная, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, 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.

Программа по организации питания в ДОУ

Мероприятия	Срок	Ответственные
I. Организационно - аналитическая деятельность, информационное обеспечение		
1. Разработка нормативно - правовой и технологической документации по организации питания детей дошкольного возраста	По мере необходимости	Заведующий
2. Создание системы производственного контроля	Ежегодно сентябрь	Комиссия по питанию
3. Реализация в практике работы десятидневного меню	Постоянно	Заведующий производством Медицинская сестра
4. Размещение информации по вопросам организации питания на сайте учреждения	Постоянно	Зам.зав. по ВМР
4. Организация работы по витаминизации блюд	Постоянно	Заведующий производством Медицинская сестра
5. Пополнение фонда нормативной документации новыми инструкциями, санитарными нормами и рекомендациями по организации питания.	По мере необходимости	Заведующий
6. Проведение производственных совещаний по вопросам организации питания.	1 раз в квартал	Заведующий Комиссия по питанию
8. Консультации по организации питания в группах с педагогическим и обслуживающим персоналом ДОУ	1 раз в квартал	Заведующий Комиссия по питанию Медицинская сестра
9. Вопросы организации питания на родительских собраниях групп.	По плану работы воспитателей	Воспитатели групп
10. Осмотр персонала пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра
11. Гигиеническое обучение работников пищеблока	1 раз в квартал	Медицинская сестра
12. Контроль по соблюдению СанПиН	Постоянно	Заведующий Комиссия по питанию
13. Контроль за процессом приготовления пищи	Ежедневно	Заведующий Комиссия по питанию
14. Контроль культуры принятия пищи воспитанниками	Постоянно	Зам. зав. по ВМР

II. Работа по воспитанию культуры питания воспитанников		
1. Проведение бесед, игр, викторин, чтения художественной литературы в рамках воспитания и формирования основ ЗОЖ	Постоянно	Воспитатели групп
2. «Кулинарный переполох» «Опасные и полезные продукты»	По плану работы	Воспитатели групп
III. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей		
1. Проведение бесед, консультаций по вопросам организации детского питания в семье	Постоянно	Воспитатели групп Медицинская сестра
2. Памятки, буклеты об организации питания в ДОУ и семье	1 раз в квартал	Ст. воспитатель Медицинская сестра
3. Проведение родительских собраний по вопросам питания	По планам работы воспитателей	Воспитатели групп Медицинская сестра

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
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 калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии

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
Отчет на Общем родительском собрании ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Программа производственного контроля организации питания воспитанников

Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель
Состояние помещений и оборудования пищеблока		
Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке ■ Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов - системы теплоснабжения 	Зам.зав. по ХР
Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока ■ Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям 	Медицинская сестра Роспотребнадзор
Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> ■ Контроль за состоянием и функционированием оборудования на пищеблоке 	Кладовщик

Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря ■ Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление 	Заведующий производством
Проверка воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Кладовщик
Санитарные требования к организации питания воспитанников		
Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды	<ul style="list-style-type: none"> ■ Один раз в полугодие перед началом сезона 	медсестра
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала 	Кладовщик
Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	Бракеражная комиссия
Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневно 	Медицинская сестра
Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ежедневно 	Повара
Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> ■ На каждую партию товара 	Кладовщик

Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	■ Ежедневно заполнение журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока - осмотра на гнойничковые заболевания	Медицинская сестра
---	--	--------------------

Мониторинг организации здорового питания воспитанников

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медсестра	Ежедневно	Меню-Требование	Составление меню
		Заведующая	Ежедневно	10-ти дневное меню	Анализ, утверждение.
		Кладовщик	1 раз в неделю	Накопительная ведомость	Анализ
		Бухгалтер	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ
2	Качество приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Оценка пищи
4	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медсестра и Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
5	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Кладовщик	Ежемесячно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
6	Соблюдение	Медсестра	При	Акт	Наблюдение

	правил и требований транспортировки продуктов	Кладовщик	поступлении продуктов		
7	Закладка блюд	Медсестра Шеф-повар	Ежедневно	Акт проверки	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Заведующий	При отсутствии медсестры, нарушениях		
8	Маркировка посуды, оборудования	Медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий производством	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт - проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
9	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медсестра	Ежедневно	Периодическое составление акта	
		Бракеражная комиссия	1 раза в месяц	Акт	Контрольное взвешивание блюд
		Заведующий	Ежедневно	Периодическое составление акта	
10	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
			1 раз в месяц	Таблица	Наблюдение
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Зам. зав. по ХР	Периодически	Планерка	Анализ документации,

					наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации осмотра на гнойничковые заболевания» Ф-04-46 Журнал «Регистрации заболевания работника» Ф- 04-44	Осмотр, запись в журналах
		Заведующая	Периодически	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	Медсестра Заведующий	Ежедневно	Акт проверки	Оперативный контроль
13	Программа производственного контроля	Специалисты «Роспотребнадзор»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
14	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий Медсестра Зам.зав. по ХР Кладовщик, Род. комитет.	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы,

					памятки и т.д.
15	Использование дезинфекционных средств	Медсестра Заведующий зам. зав. по АХЧ	Ежедневно Периодически	Журнал, сертификат	Запись, анализ
16	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Медсестра зам. зав. по ХР	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
17	Калорийная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Медицинская сестра	1 раз в месяц	Калорийная ведомость	Анализ показателей

Оценка эффективности реализации программы

Для эффективной оценки реализации программы будут использованы следующие составляющие:

- итоговые данные анализа здоровья воспитанников,
- выполнение натуральных норм продуктов питания детей
- квалификационный рост сотрудников пищеблока.

Реализация программы позволит:

- улучшить качество и безопасность питания дошкольников за счет внедрения новых продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности и на основе этого снижение рисков заболеваемости детей,
- усовершенствовать материально-техническую базу ДОО, укомплектовать пищеблок мебелью и посудой,

- повысить кадровый потенциал работников пищеблока.

Заключение

Программа «Здоровое питание» - стратегический документ муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1 «Родничок» г. Охи она способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания воспитанников.

