

**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 ДОУ 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 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.

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:

- Филипппова 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 значительное 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 рационное 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 организованно 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, вторчиной 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 производствомМедицинская сестра  |
| 4. Размещение информации по вопросам организации питания на сайте учреждения  | Постоянно  | Зам.зав. по ВМР  |
| 4. Организация работы по витаминизации блюд | Постоянно | Заведующий производствомМедицинская сестра |
| 5. Пополнение фонда нормативной документации новымиинструкциями, [санитарными нормами](http://www.pandia.ru/text/category/sanitarnie_normi/) и рекомендациями по организации питания. | По мере необходимости  | Заведующий |
| 6. Проведение производственных совещаний по вопросам организации питания. | 1 раз в квартал  | ЗаведующийКомиссия по питанию |
| 8. Консультации по организации питания в группах с педагогическим и обслуживающим персоналом ДОУ | 1 раз в квартал | ЗаведующийКомиссия по питаниюМедицинская 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 работниковпищеблока | 1 раз в квартал | Медицинская сестра |
| 12. Контроль по соблюдению СанПиН | Постоянно | ЗаведующийКомиссия по питанию |
| 13. Контроль за процессом приготовления пищи | Ежедневно | ЗаведующийКомиссия 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 группМедицинская сестра  |
| 2. Памятки, буклеты об организации питания в ДОУ и семье | 1 раз в квартал | Ст. воспитательМедицинская сестра |
| 3. Проведение родительских собраний по вопросам питания | По планам работы воспитателей | Воспитатели группМедицинская сестра |

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия в детском саду | Срокивыполнения | 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 | * Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке
* Ежемесячный контроль за функционированием:
* системы водоснабжения, канализации, сантехприборов
* системы теплоснабжения
 | Зам.зав. по ХР |
| Санитарное состояние пищеблока | * Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока
* Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям
 | Медицинская сестра Роспотребнадзор |
| Состояниетехнологического и холодильного оборудования на пищеблоке | ■ Контроль за состоянием и функционированием оборудования на пищеблоке | Кладовщик |
| Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря | * 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 | ■ 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 | ■ Один раз в полугодие перед началом сезона | медсестра |
| Бракераж сырыхскоропортящихсяпродуктов | ■ Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала | Кладовщик |
| Бракераж готовой продукции | ■ Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала | Бракеражнаякомиссия |
| Ведение и анализ накопительной ведомости | ■ Ежедневно | Медицинская сестра |
| Отбор и хранение суточной пробы | ■ Ежедневно | Повара |
| Наличие сертификатовсоответствия,качественныхудостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания | ■ 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 | Инструментконтроля | Форма контроля |
| 1 | Соблюдение натуральных норм питания | Медсестра | Ежедневно | Меню- Требование 10-ти дневное меню | Составлениеменю |
| Заведующая | Ежедневно | Анализ,утверждение. |
| Кладовщик | 1 раз в неделю | Накопительная ведомость | Анализ |
| Бухгалтер | 1 раз в месяц | Накопительная ведомость | Анализ |
| 2 | Качество | Бракеражная | Ежедневно | Журнал | Оценка пищи |
|  | приготовления | комиссия |  | «Бракераж |  |
|  | пищи |  |  | готовой |  |
|  |  |  |  | продукции» |  |
| 4 | Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихс я продуктов | МедсестраКладовщик | Ежедневно | Журнал«Бракеражсыройпродукции | Анализ, учет |
| 5 | Оптимальныйтемпературнымрежимомхраненияпродуктов вхолодильниках | Кладовщик | Ежемесячно | Журнал «Регистрации температуры холодильнико в напищеблоке» | Проверка Запись в журнале |
| 6 | Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов | Медсестра | Припоступлениипродуктов | Акт | Наблюдение |
| Кладовщик |
| 7 | Закладка блюд | МедсестраШеф-повар | Ежедневно | Акт­проверки | Анализдокументации,взвешиваниепродуктов |
| Заведующий  | Приотсутствиимедсестры,нарушениях |
| 8 | Маркировкапосуды,оборудования | Медсестра | Постоянно | Оперативныйконтроль | Наблюдение |
| Заведующий производством  | Постоянно | Оперативныйконтроль | Наблюдение |
| Заведующий  | 1 раз в месяц, при нарушениях | Акт - проверки 1 раз в месяц | Наблюдение,анализдокументации |
| 9 | Норма выхода блюд (вес, объем) | Медсестра | Ежедневно | Периодическо е составление акта |  |
|  |  | Бракеражнаякомиссия | 1 раза в месяц | Акт | Контрольноевзвешиваниеблюд |
| Заведующий  | Ежедневно | Периодическо е составление акта |
| 10 | Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых. | Медсестра | Ежедневно | Журнал«Санитарноесостояние» | Наблюдение |
| 1 раз в месяц | Таблица | Наблюдение |
| Заведующий  | Периодически | Планерка | Наблюдение,анализдокументации |
| Зам. зав. по ХР | Периодически | Планерка | Анализдокументации,наблюдение |
| Приподготовке к новому уч. году | Отчет для заведующей | Наблюдение |
| 11 | Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками | Медсестра | Ежедневно | Журнал«Регистрацииосмотра нагнойничковыезаболевания»Ф-04-46Журнал«Регистрациизаболеванияработника»Ф- 04-44 | Осмотр, запись в журналах |
| Заведующая | Периодически | Журналы.Санитарныекнижки | Анализдокументации |
| 12 | Соблюдение графика режима питания | МедсестраЗаведующий  | Ежедневно | Акт проверки | Оперативныйконтроль |
| 13 | Программа производственно го контроля | Специалисты«Роспотребнадзора» | По плану | Акты | Контрольные пробы, замеры |
| 14 | Нормативно­правовая база по организации питания | Заведующий Медсестра Зам.зав. по ХР Кладовщик, Род. комитет. | Постоянно | Законодательныедокументы,правила,требования | Изучение,выработкауправленческихрешений,Разработкавнутрисадовойдокументации,приказы,памятки и т.д. |
| 15 | Использованиедезинфекционны х средств | Медсестра | Ежедневно |  |  |
|  | Заведующий Зам. зав. по АХЧ | Периодически | Журнал,сертификат | Запись, анализ |
| 16 | Исполнениепредписаний,замечаний,нарушений | ЗаведующийМедсестра Зам.зав. по ХР | Регулярно | Отчет,справки, акты и т.д. | Исполнениепредписаний |
| 17 | Калорийная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка | Медицинскаясестра | 1 раз в месяц | Калорийнаяведомость | Анализпоказателей |

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 ДОУ, 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.