

СОГЛАСОВАНО
председатель первичной профсоюзной
организации
МДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка»
 Устинова А.М.

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МДОУ
«Детский сад № 18 «Аленушка»

 Самокрутова Е.А.



Приказ № 67 от «30» августа 2019 г.

**ПРОГРАММА ПО РАЗВИТИЮ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 18 «АЛЕНУШКА»**

Принято общим собранием работников
МДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка»
протокол № 4 от «29» августа 2019 г.

Паспорт программы

1. Наименование Программы	Программа по развитию системы питания в МДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка»
2. Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none">— Конвенция о правах ребенка— Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 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 Россий-

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.

В 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, из них:

- современный мир с его техническим прогрессом научил 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.

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 B12 (рибофлавина).

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

В питании дошкольников необходимо применять разнообразные овощи, фрукты и плодовоовощные 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.

Цель программы

Сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста, через организацию 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 сбалансирования питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- повышение компетентности сотрудников МДОУ в вопросах сбалансированного питания дошкольников;
- обновление информационной среды учреждения по организации сбалансированного питания дошкольников;
- разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику по преемственности организации питания детей в домашних условиях и ДООУ.
-

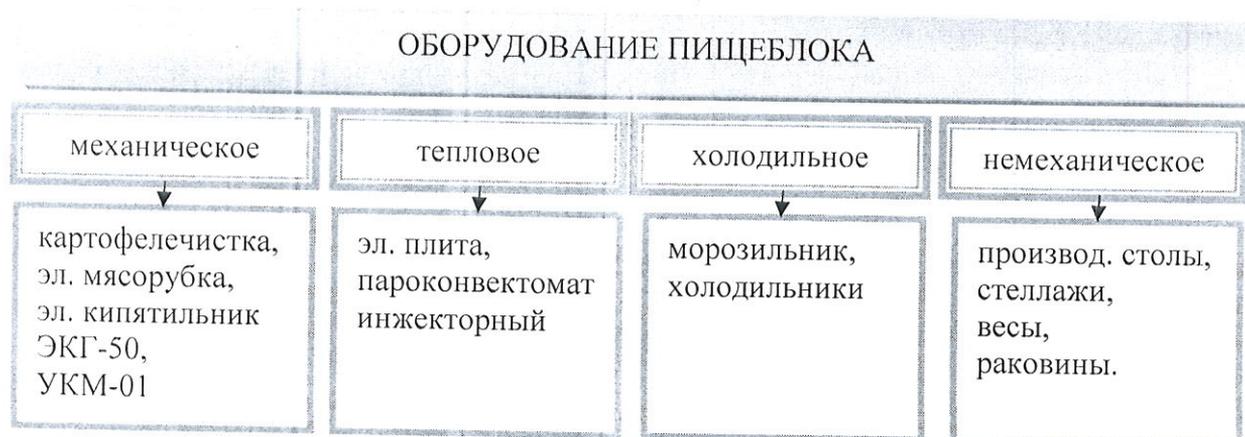
Состояние организации питания в МДОУ

Общая характеристика пищеблока.

Пищеблок детского сада получает сырье от поставщиков и затем осуществляет процесс приготовления блюд. В состав пищеблока входит: цех первичной обработки, горячий и холодный цеха, раздаточная, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов и помещение с холодильными оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, овощехранилище для овощей.

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

Технические особенности и производственные мощности технологического оборудования пищеблока ДООУ соответствуют количеству питающихся, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблока.



Мероприятия по развитию питания в МДОУ

мероприятия	срок проведения	ответственные
<i>Организационно-аналитическая деятельности, информационное обеспечение</i>		
Разработка и (или) нормативно-правовой и технологической документации по организации дошкольного питания	по мере необходимости	заведующий
Разработка (либо корректировка) десятидневного меню с помощью компьютерной программы «Детский сад: Питание»	июль	заведующий, медсестра, завхоз, повар
Проведение производственных совещаний по организации питания.	1 раз в квартал, либо по мере необходимости	заведующий
Мониторинг по организации питания в группах с педагогическим и обслуживающим персоналом МДОУ	2 раза в год	заведующий, медсестра
Вопросы организации питания на общих родительских собраниях	2 раза в год	заведующий, медсестра
Проведение медицинского осмотра сотрудников, санитарно-гигиенического обучения	1 раз в год	заведующий
Контроль за соблюдением норм и правил СанПин.	постоянно	комиссия по питанию
Контроль за процессом приготовления пищи	ежедневно	бракеражная комиссия
Осмотр сотрудников, ответственных за организацию питания	ежедневно	медсестра
Контроль организации культуры питания воспитанниками	1 раз в месяц	старший воспитатель
Семинар для педагогов и помощников воспитателей «Столовый этикет дошкольников»	по плану	старший воспитатель
<i>Воспитание культуры питания детей</i>		
Проекты «Культура питания» «Россия – щедрая душа» «Приобщение детей к народным традициям через знакомство с национальной кухней»	2020/2021 уч. год	старший воспитатель
Сюжетно-ролевые игры: «Уроки этикета» «Мы идем в магазин» «Ждем гостей» и др.	по плану	воспитатели
Подвижные игры: «Овощи в корзинку»	по плану	воспитатели
Дидактические игры «Съедобное-несъедобное» «Что лишнее»	по плану	воспитатели
Продуктивная деятельность (лепка, рисование, аппликация)	по плану	воспитатели
Чтение произведений художественной литературы: С. Михалков «Про девочку, которая плохо кушала»;	по плану	воспитатели

Братья Гримм «Горшок каши» Русская народная сказка «Каша из топора» и др.		
Цикл бесед «Традиции русской кухни» «Самые витаминные продукты» «Всякому овощу свое время» и др.	по плану	воспитатели
Экспериментирование «Удивительное превращения молока»	по плану	воспитатели
Проведение Дней и Недель здоровья	по плану	воспитатели
<i>Воспитание культуры питания среди родителей</i>		
Анкетирование родителей по вопросам питания.	сентябрь, май	воспитатели
Индивидуальные консультации о правильном питании	в течение года	воспитатели
Оформление информационных папок, буклетов для родителей	в течение года	воспитатели

План 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 Ежемесячный контроль за функционированием: - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов, - системы теплоснабжения	завхоз
Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям	повар медсестра
Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке	Контроль над состоянием и функционированием оборудования на пищеблоке	повар
Маркировка	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.	повар
Проверка воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	завхоз
Санитарные требования к организации питания воспитанников		
Наличие согласованного перспективного меню	Один раз в год	медсестра
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медсестра

Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	бракеражная комиссия
Ведение и анализ ведомости	Ежедневно	заведующий
Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	повар
Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	завхоз
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно заполнение журналов состояния здоровья сотрудников пищеблока, осмотра на гнойничковые заболевания	медсестра

Мониторинг организации здорового питания воспитанников

№	объект контроля	ответственный	периодичность	инструмент контроля	форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медсестра	Ежедневно	Меню-Требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ, утверждение
		Завхоз	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
		Бухгалтер	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ
2	Качество приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Методика органолептической оценки пищи
3	Организация индивидуального питания (для детей с аллергическими заболеваниями)	Медсестра	В течение года	Журнал «Диетпитание» Ф-04-43	Запись в журнале
		Заведующий	В течение года	Наблюдение	Анализ документов
		Воспитатели	Ежедневно	Инд. листки питания	Замена продуктов, согласно инд. листку питания
		Помощники воспитателя	Ежедневно	Индив. листки питания	Замена продуктов, согласно инд. листку питания
4	Сроки хранения и своевременного	Медсестра завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	Ежедневно		



					ции, на- блюдение
			при подготовке к новому уч. году	Отчет	Наблюдение
		род. комитет	Периодически		
11	Соблюдение правил лич- ной гигиены сотрудниками	медсестра	ежедневно	Журнал «Регистра- ции осмотра на гнойнич- ковые заболевания»	Осмотр, за- пись в журна- лах
		заведующий	периодически	Журналы. Са- нитарные книжки	Анализ доку- ментации
12	Соблюдение графика ре- жима питания	медсестра заведующий завхоз	ежедневно	Актт проверки	Оперативный контроль
13	Программа производст- венного кон- троля	специалисты Роспотреднад- зора	По плану	Акты проверки	Контрольные пробы, замеры
14	Нормативно- правовая база по организа- ции питания	заведующий медсестра завхоз род. комитет	постоянно	законодатель- ные докумен- ты, правила, требования	Изучение, вы- работка управ- ленческих ре- шений, разра- ботка локаль- ных актов
15	Использова- ние дезин- фекционных средств	медсестра заведующий завхоз	ежедневно периодически	журнал	запись анализ
16	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	медсестра заведующий завхоз	регулярно	Отчет, справ- ки, акты	исполнение, предписаний
17	Накопитель- ная ведомость для контроля выполнения среднесуточ- ной нормы выдачи про- дуктов на од- ного ребенка	заведующий завхоз	1 раз в месяц, 1 раз в полу- годие	Накопитель- ная ведомость	Анализ пока- зателей

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

Задачи администрации МДОУ:

- составление расписания непосредственной образовательной деятельности с обеспечением необходимого режима питания, с учетом возрастных особенностей детей дошкольного возраста;

- контроль качества питания;
- контроль за соблюдением норм и требований СанПиН;
- контроль проведения воспитательной работы с воспитанниками по привитию навыков культуры приема пищи.

Обязанности медсестры, завхоза и работников пищеблока:

- составление рационального питания на день и перспективного меню;
- включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами для приготовления пищи;
- использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

Обязанности педагогов и учебно-вспомогательного персонала:

- проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- воспитание навыков культуры поведения во время приема пищи;
- строгое соблюдение норм и требований СанПиН;
- проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

Обязанности родителей:

- прививать навыки культуры питания в семье;
- выполнять рекомендации педагогов МДОУ и медработников по организации питания детей в семье.
- принимать активное участие в проведение мероприятий МДОУ.

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОГРАММЫ

- организация питания дошкольников в соответствии с нормами и требованиями СанПиН;
- наличие сформированного пакета документов по организации питания;
- увеличение ассортимента блюд, полезных для здоровья детей;
- поставка качественных продуктов;
- контроль за качеством питания в дошкольном учреждении;
- участие представителей родительской общественности в организации питания в МДОУ;
- 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.