

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Рязский детский сад №10»

СОГЛАСОВАНО

на педагогическом совете
протокол от «28» декабря 2016 г. № 3



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ «Рязский детский сад
№10»

О.Б. Рубайлова
О.Б. Рубайлова
Приказ от «28» декабря 2016 г. № 88

Программа
по развитию системы питания дошкольников
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Рязский детский сад №10»

«Программа по развитию системы питания дошкольников» (далее Программа) – документ Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Ряжский детский сад №10» (далее ДОУ), который способствует упорядоченности и совместной деятельности всех заинтересованных сторон и участников образовательных отношений в организации здорового питания обучающихся ДОУ.

1. Основание для разработки Программы

- «Конвенция о правах ребенка» одобрена Генеральной ассамблеей ООН от 20.11.1989 г.;
- Закон Российской Федерации «Об основных гарантиях прав ребенка» от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ;
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213 н, Министерство образования и науки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Устав ДОУ.

2. Разработчики Программы

- Заведующий ДОУ
- Медицинская сестра
- Заместитель заведующего по АХЧ
- Старший воспитатель

3. Основные исполнители Программы

Основными ответственными за исполнение программы являются: администрация ДОУ, педагогический коллектив ДОУ, работники пищеблока, родители.

4. Содержание проблемы и обоснование её решения

Одним из приоритетных направлений деятельности государства и общества является обеспечение здоровья населения страны. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях представляет особо социальную значимость. Основное время дети находятся в ДОУ. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие воспитанников.

Правильное питание – залог здоровья. 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:

- 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. (наше дошкольное учреждение в настоящее время посещает 1,5% таких детей);

- 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 фаст - фудами, 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 перечисленные 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.

В личностно – ориентированном образовании заложена определенная идеология: приобретение ребенком личного опыта – наиболее ценно для его развития, ребенок развивается в процессе самостоятельного взаимодействия с окружающим миром.

Одной из важнейших задач воспитания детей дошкольного возраста, решение которой будет осуществляться посредством реализации Программы ДОУ – 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.

5. Концепция оптимального питания.

Рациональное, здоровое питание воспитанников в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Полноценное питание - существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также укрепление здоровья в детском и подростковом возрасте. Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты. В организации питания большое значение имеют режим или ритм питания для каждой возрастной группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи. Немаловажное значение отводится кулинарной обработке, оформлению пищи и обстановке, в которой осуществляется ее прием, включая воспитание гигиенических навыков подготовки к приему пищи и правильное поведение во время еды.

Если в питании детей снижается потребление наиболее ценных в биологическом отношении мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц, растительного масла, фруктов и овощей и при этом существенно увеличивается потребление хлеба и мучных продуктов, а также картофеля, то на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

- дефицит животных белков, достигающий 15–20% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами;
- дефицит полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров;
- выраженный дефицит большинства витаминов: С - у 70–100% обследованных, витаминов группы В и фолиевой кислоты - у 60–80%, бета-каротина - у 40-60%.

Питание воспитанников должно быть сбалансированным. Для здоровья детей важнейшее значение имеет правильное соотношение питательных веществ. В меню дошкольника обязательно должны входить продукты, содержащие не только белки, жиры и углеводы, но и незаменимые аминокислоты, витамины, некоторые жирные кислоты, минералы и микроэлементы. Эти компоненты самостоятельно не синтезируются в организме, но необходимы для полноценного развития детского организма. Соотношение между белками, жирами и углеводами должно быть 1:1:4.

Питание воспитанников должно быть оптимальным. При составлении меню обязательно учитываются потребности организма, связанных с его ростом и развитием, с изменением условий внешней среды, с повышенной физической или эмоциональной нагрузкой. При оптимальной системе питания соблюдается баланс между поступлением и расходом основных пищевых веществ. Понятие качественного питания предполагает прежде всего его рациональность, возможность восполнения энергетических затрат подрастающего организма при увеличении умственных и физических нагрузок.

6. Основная цель Программы

Основной целью Программы является – обеспечение здорового питания обучающихся для сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

7. Основные задачи Программы.

- Обеспечение детей дошкольного возраста питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- Обеспечение доступности дошкольного питания.
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- Модернизация материально – технической базы пищеблока.
- Предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- Повышение кадрового потенциала работников пищеблока и других специалистов, ответственных за организацию питания.
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Организация образовательно – разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
- Совершенствование системы финансирования питания воспитанников, оптимизация затрат.

8. Направления Программы

Реализация Программы осуществляется по следующим направлениям:

- организация рационального питания обучающихся;
- обеспечение высокого качества и безопасности питания;
- обеспечение разнообразия питания обучающихся;
- организация разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям

9. Сроки реализации Программы

Программа рассчитана на пять лет: 2017 – 2022 г.г.

10. Источники финансирования

Источники финансирования – средства муниципального бюджета, родительская плата за присмотр и уход воспитанников ДОУ.

11. Ожидаемые результаты реализации Программы:

- наличие сформированного пакета документов по организации питания;
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния пищеблока;
- отсутствие среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- улучшение здоровья воспитанников дошкольного учреждения;
- повысится познавательный уровень развития детей в области правильного питания;
- обеспечение культуры приема пищи обучающимися;
- информация, полученная родителями, поможет пересмотреть семейное меню;
- улучшится представления о связи состояния здоровья с гигиеной питания, формированию представления о необходимости и важности соблюдения режима питания, как одного из условий рационального питания.

12. Содержание Программы

№ п/п	Задачи	Содержание работы
1.	Обеспечение детей дошкольного возраста питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания	<ul style="list-style-type: none">• разработка нормативно – правовой и технологической документации по организации дошкольного питания;• создание системы производственного контроля• разработка сбалансированного меню• организация работы по С-витаминизации третьего блюда
2.	Обеспечение доступности дошкольного питания	<ul style="list-style-type: none">• выплата компенсаций различным группам воспитанников;• учет социального положения различных категорий семей воспитанников.
3.	Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании	<ul style="list-style-type: none">• контроль за соблюдением законодательства РФ в области прав потребителей;• приоритет продукции производителей РФ;• использование современных технологий приготовления.
4.	Модернизация материально – технической базы пищеблока	<ul style="list-style-type: none">• Модернизация материально – технической базы пищеблока.

5.	Предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания	<ul style="list-style-type: none"> просветительская работа о соблюдении санитарных норм и личной гигиены; формирование у родителей грамотного отношения к детскому питанию.
6.	Повышение кадрового потенциала работников пищеблока и других специалистов, ответственных за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> обучение персонала санитарному минимуму и работе на современном оборудовании; просветительская работа среди педагогов по вопросам питания.
7.	Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Организация образовательно – разъяснительной работы по вопросам здорового питания	<ul style="list-style-type: none"> использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания детей дошкольного возраста; проведение в ДОУ мероприятий по формированию навыков здорового питания, культуры приема пищи.

Комплекс мер, направленных на реализацию Программы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Детское питание»	1 раз в год	Старший воспитатель, воспитатели групп
2.	Обсуждение вопросов питания на советах по питанию	1 раз в квартал	Заведующий
3.	Ведение учета детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям	В течение года	Медсестра, воспитатели групп
4.	Своевременное выявление воспитанников с инфекционными заболеваниями	В течение года	Медсестра
5.	Организация своевременной сдачи документации по выплате компенсаций по оплате за ДОУ	В течение года	Заведующий, главный бухгалтер
6.	Ведение пропаганды здорового питания	В течение года	Старший воспитатель, воспитатели групп
7.	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании воспитанников на родительских собраниях «Основы формирования у ребёнка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физического и психического здоровья ребёнка.	1 раз в квартал	Заведующий, медсестра, воспитатели групп

	Профилактика вредных привычек и социально обусловленных заболеваний у детей»		
8.	Изучение отношения родителей к организации питания в ДОУ	1 раза в год	Старший воспитатель, воспитатели групп
9.	Привлечение родителей к проведению мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ, проводимых в ДОУ	В течение года	Педагоги ДОУ
10.	Размещение на стендах информации по организации питания	В течение года	Воспитатели групп
11.	Составление распорядка дня, НОД для каждой возрастной группы	Сентябрь	Старший воспитатель, воспитатели групп
12.	Рейд по проверке организации питания в ДОУ	Ежемесячно	Комиссия
13.	Составление отчёта по проверке организации питания	Ежемесячно	Старший воспитатель
14.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Медсестра
15.	Создание комиссии по проверке качества питания	Сентябрь	Заведующий

13. Механизм реализации Программы

Организация контроля за исполнением Программы:

- общественный контроль за организацией и качеством питания обучающихся со стороны Совета родителей ДОУ;
- информирование общественности о состоянии питания дошкольников через сайт ДОУ;
- информирование родителей на родительских собраниях.

Производственный и общественный контроль за организацией питания

№ п/п	Виды контроля	Исполнители контроля
1.	Контроль за формированием рационального питания	Заведующий, медсестра
2.	Входной производственный контроль	Заведующий, медсестра
3.	Контроль санитарно – технического состояния пищеблока	Заведующий, медсестра
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Роспотребнадзор, медсестра, зам. зав. по АХЧ,

5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Роспотребнадзор, медсестра
6.	Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены, гигиеническими знаниями и навыками	Медицинские осмотры
7.	Приемочный производственный контроль	Медсестра, зам. зав. по АХЧ
8.	Контроль за приемом пищи	Заведующий, медсестра, воспитатели групп.

Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания детей дошкольного возраста.

1. Задачи администрации ДОУ:

Составление расписания непрерывной образовательной деятельности с обеспечением необходимого режима питания, с учетом возрастных особенностей детей дошкольного возраста

- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка во время приема пищи;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы с воспитанниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

Примерная тематика бесед, тематических занятий, мероприятий

Мероприятие	Цель	Ответственные	Сроки исполнения
Работа с родителями			
<p>Тематика родительских уголков (родительских собраний):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация питания в выходные дни. • Рецепты витаминных блюд. • Рекомендуемые нормы содержания витаминов в питании ребенка. • Правила поведения за столом. • Здоровье ребенка в руках взрослых. • Молоко – источник здоровья. • Питание – основа жизни. • Режим дня – залог здоровья дошкольника. • Физическое развитие дошкольника. • Мастер - классы родителей. 	<p>Помочь родителям в получении информации о правильном питании, здоровье дошкольника</p>	<p>Воспитатели групп, медсестра</p>	<p>В течение года согласно плану</p>
Тематика бесед с детьми дошкольного возраста			
«Овощной салат»	<p>Дать детям представления о необходимости питания. Закрепить знания детей об овощах, рассказать детям о пользе овощей для здоровья</p>	<p>Воспитатели групп</p>	<p>Сентябрь</p>
«Хлеб – всему голова»	<p>Рассказать детям откуда появляется хлеб на нашем столе, познакомить ребят с разными видами хлеб, их пользой для здоровья</p>	<p>Воспитатели групп</p>	<p>Октябрь</p>
«Фруктовый салат (мусс)»	<p>Закрепить знания детей о фруктах,</p>	<p>Воспитатели групп</p>	<p>Ноябрь</p>

	познакомить детей с их свойствами.		
«Уплотненный полдник. Время есть булочки»	Формировать представление о полднике, как обязательной части ежедневного меню, формировать представление о продуктах и блюдах, которые могут быть включены в меню полдника	Воспитатели групп	Декабрь
«Пейте дети молоко – будете здоровы»	Рассказать детям о пользе молока и молочных продуктов	Воспитатели групп	Январь
«Пора ужинать»	Формировать представление об ужине как обязательной части ежедневного меню, расширить представление о блюдах, которые могут быть включены в меню ужина	Воспитатели групп	Февраль
«Что не надо кушать»	Дать детям представление о самых вредных для организма продуктах	Воспитатели групп	Март
«Завтрак для космонавта»	Рассказать детям о профессии космонавта и необходимости здорового питания в космосе	Воспитатели групп	Апрель
«Как утолить жажду»	Формировать представления о роли воды для организма человека, расширить представление о разнообразии напитков и вреде различных видов напитков	Воспитатели групп	Май

Интерактивная игра «Здоровье в тарелке»	Закрепить знания детей о полезных и вредных продуктах	Воспитатели групп	Июнь
Массовые мероприятия (досуги, развлечения, праздники)			
Физкультурный досуг «Праздник картошки»	Формировать у детей привычку к ЗОЖ	Воспитатели групп, музыкальный руководитель, родители	Сентябрь
Развлечение с родителями «Быть здоровыми хотим»	Формировать у детей привычку к ЗОЖ	Воспитатели групп, музыкальный руководитель, родители	В рамках проведения недели здоровья (по плану)
Викторина «Здоровей-ка»	Закрепить знания детей о пользе тех или иных продуктов питания.	Воспитатели групп	1 раз в квартал
Развлечение «Праздник урожая»	Расширить представления детей о сезонных витаминах – овощах и фруктах	Воспитатели групп, музыкальный руководитель	Октябрь
Встреча с родителями «За чашкой чая»: «Вопрос – ответ на тему «Столовый этикет»	Расширить представления родителей и детей о правилах и нормах столового этикета, необходимости привития детям этих норм и правил детям.	Воспитатели групп	Декабрь
Встреча с родителями «Конкурс кулинарных рецептов»	На конкурсной основе выявить наиболее полезный рецепт блюда и порекомендовать его для приготовления дома.	Старший воспитатель, воспитатели групп, родители	Март
Конкурс рисунков «Самые полезные продукты»	Закрепить знания детей о пользе тех или иных продуктов	Старший воспитатель, воспитатели групп, родители	Май

**План мероприятий
по организации общественного контроля питания обучающихся
в МДОУ «Ряжский детский сад №10»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Издание приказов по организации питания на учебный год	Сентябрь	Заведующий
2.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повар
4.	Приобретение спецодежды для поваров	Май	Зам. зав. по АХЧ
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	Сентябрь	Совет по питанию
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски; приобретение ведер для отходов.	В течение года	Зам. зав. по АХЧ
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам. зав. по АХЧ
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	По мере необходимости	Медсестра
9.	Отчет по итогам организации питания.	Декабрь	Старший воспитатель, зам. зав. по АХЧ
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	Ежедневно	Медсестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Медсестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	Январь	Воспитатели групп
5.	Заседание совета родителей по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Заведующий
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН у работников пищеблока	По утвержденному графику	Медсестра

2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Старший воспитатель
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ежеквартально	Старший воспитатель
4.	Производственное совещание: «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	Декабрь	Заведующий, старший воспитатель
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	Февраль	Медсестра
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Медсестра, зам. зав. по АХЧ
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Медсестра, зам. зав. по АХЧ
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Медсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно - эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Медсестра
6.	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Медсестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения. Проведение бракеража готовой кулинарной продукции.	Ежедневно	Повар, бракеражная комиссия
8.	Обеспечение С-витаминизации третьего блюда.	Ежедневно	Медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Постоянно	Зам. зав. по АХЧ
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Зам. зав. по АХЧ
12.	Контроль за организацией процесса приема пищи в группах	Систематически	Старший воспитатель, медсестра

13.	Контрольные взвешивания порций на пищеблоке и в группах	По мере необходимости	Медсестра
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Медсестра, повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно	Медсестра
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Медсестра
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Зам. зав. по АХЧ
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе.	1 раз в месяц	Главный бухгалтер
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания.	1 раз в месяц	Заведующий
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Зам. зав. по АХЧ
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Зам. зав. по АХЧ
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию