

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 63»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Согласовано:
Родительское
собрание
протокол № 1
от 30.09.2022г.



Программа по совершенствованию организации питания

Программа по совершенствованию организации питания.

1. Основные положения программы по совершенствованию организации питания.

Программа «Совершенствование организации питания дошкольников в МДОУ Детский сад № 63 - нормативно управленческий документ, отражающий специфику содержания питания воспитанников и особенности организации питания.

2. Цель Программы:

1. Сохранение и укрепление здоровья детей, обеспечение дошкольников высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.
2. Обеспечить воспитанникам полноценное горячее питание;
3. Следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
4. Прививать навыки здорового образа жизни;
5. Развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
6. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

3. Основные задачи Программы:

- 3.1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированность и обеспечение безопасности питания воспитанников.
- 3.2. Развитие материально — технической базы. Совершенствование нормативно — правового регулирования системы питания воспитанников в дошкольном учреждении.
- 3.3. Улучшение рационов питания воспитанников.
- 3.4. Совершенствование контроля качества готовых рационов.
- 3.5. Использование экологически безопасных продуктов, не содержащих ГМО и продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью в рационах питания.
- 3.6. Совершенствование организации пищевого режима.
- 3.7. Формирование у детей рационально пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
- 3.8. Организация системы мониторинга питания воспитанников.

4. Программа предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей. Способствует профилактики заболеваний, повышению активности, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (воспитанников, родителей, педагогов, специалистов) при организации питания.
3. Комплексный подход к обучению детей знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, ориентированы на личность ребенка, на создание в МДОУ №63 условий для сохранения и укрепления здоровья детей, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи, на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

5. Обоснование актуальности Программы по совершенствованию организации питания

Значительное число современных проблем в системе дошкольного образования, связано с негативной динамикой здоровья детей. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений , которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к образовательной среде.

Рациональное питание дошкольников одно из условий создания здоровьесберегающей среды в образовательных учреждениях. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронических патологий.

Для решения этой задачи и была разработана Программа по совершенствованию качества организации питания в МДОУ Детский сад № 63, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье воспитанников.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья, в системе дошкольного образования, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период ;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни ,как система норм и правил , усваиваемым ребенком в специально проектируемой деятельности;
- дошкольный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации дошкольного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых систем питания дошкольников и использование современного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация дошкольного учреждения сегодня уделяет большое внимание вопросам здоровья детей. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного дошкольного питания. Питание должно быть сбалансированным, то есть, чтобы полноценно развиваться, в течении дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть ,что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах , то и полноценно питаться они должны здесь.

Ожидаемые результаты реализации Программы.

Реализация мероприятий Программы позволит улучшить качество питания и обеспечение его безопасности, внедрить новые схемы питания дошкольников и использование современного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня.

Основные направления реализации Программы.

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания;
 2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока учреждения;
 3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
 4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей;
 5. Формирование культуры питания и навыки самообслуживания дошкольников.
 6. Совершенствование контроля за организацией питания.
- Совет по питанию координирует деятельность действующих в ДОО комиссий, с участием представителей родительской общественности:

- Бракеражной комиссии
- Комиссии по контролю закладки основных продуктов.
- Комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

В соответствии с положением заслушивает отчеты о состоянии и организации питания, поступающие от комиссий в соответствии с планом, самостоятельно проводит проверки в области организации питания.

Это обеспечивает:

- проведение более тщательного контроля, в связи с привлечением большего числа специалистов.
- снижение возможности возникновения коррупционной составляющей, за счет распределения объектов и субъектов контроля

Нормативные документы.

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»
2. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)
3. Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей"
4. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
7. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
8. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
9. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
10. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
11. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
12. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»
13. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31)
14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36) 30
15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)
16. «Организация детского питания» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3)
17. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)
18. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» 2.3/2.4.3590-20 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации; Методические рекомендации и указания
19. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178)

Информационная справка о МДОУ Детский сад № 63

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 63 функционирует с 1973 года. В детском саду работает 11 групп-2 группы компенсирующей направленности и 9 групп общеразвивающей направленности, рассчитан на 280 воспитанников, имеет физкультурный и музыкальный залы, методический кабинет, кабинет педагога - психолога, процедурный кабинет, медицинский кабинет, кабинет зам. заведующего, пищеблок, кабинет учителя – логопеда.

Территория детского сада оснащена детскими игровыми площадками в количестве 11 штук с верандами, малыми игровыми формами, песочницами, транспортом.

Для занятия спортом построены: волейбольная площадка, беговая дорожка.

В ДОУ работают 29 педагогов, 3 повара и агент по снабжению продуктами, старшая медсестра, зам. заведующего, 11 младших воспитателей, вахтер, уборщик помещений, дворник, кастелянша, слесарь - сантехник, машинист по стирке белья.

Приоритетные направления:

Дошкольное учреждение активный участник районных, и региональных и всероссийских конкурсов.

Педагоги активно участвуют в создании благоприятных условий для всестороннего развития детей.

В течение года наше дошкольное учреждение принимало участие в разнообразных выставках и конкурсах, фестивалях.

Ведется работа по преемственности детского сада и школы.

Организация питания

В учреждении используется примерное 10 - дневное меню, с учетом среднесуточных норм питания. Допускается корректировка меню при согласовании с руководителем ДОУ.

Пищеблок находится на первом этаже. Все помещения для хранения пищевой продукции промаркированы. В маркированных помещениях хранятся только соответствующие продукты.

Пищеблок поделен на зоны.

Естественное освещение: имеется.

Искусственное освещение: имеется.

Система отопления: центральное в соответствии с проектом.

Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования.

Контроль исправности технологического оборудования производится по необходимости.

Территория пищеблока содержится сотрудниками пищеблока в чистоте.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям:

– столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов выполнены из нержавеющей стали

– для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород.

– доски и ножи промаркированы

– посуда, используемая для приготовления пищи безопасна для здоровья детей.

– количество используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции.

Моечные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей водой через смесители.

Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции — мытье водой с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств; затем ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивание в перевернутом виде на решетчатой полке.

Чистую посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья горячей водой не ниже 40С, обдают кипятком а затем просушивают на решетчатых стеллажах . Доски и ножи хранятся раздельно.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и просушивают.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

В помещении пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирают подоконники, еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен и т.п.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещении пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированной организации.

За охрану труда на пищеблоке несет ответственность шеф - повар .

Питание воспитанников производится по следующей схеме.

Для соблюдения гигиены приема пищи в МДОУ Детский сад № 63 созданы соответствующие условия.

Для мытья рук перед приемом пищи используются раковины. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует норме. Сотрудникам не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями.

Прием пищи осуществляется под контролем воспитателей.

Контроль за качеством готовой продукции начинается с проверки наличия технологической документации по каждому виду блюда. Контролируется процесс приготовления блюда в соответствии с технической документацией.

**Режим питания детей в зависимости от длительности пребывания в дошкольных организациях
(СанПиН 2.4.1.3049-13)**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30 – 9.30	завтрак	завтрак	завтрак
10.30 - 11.00 (рекомендуемый)	второй завтрак	Второй завтрак	Второй завтрак
12.00 - 13.00	обед	обед	обед
15.30 - 16.00	полдник	полдник	полдник
18.30 – 19.00	-	ужин	ужин
21.00	-	-	2-й ужин

Распределение калорийности суточного рациона питания детей.

Наименование приема пищи	Распределение калорийности между приемами пищи.
Завтрак	20%-25%
Второй завтрак	5%
Обед	30% -35%
Уплотненный полдник	20%-35%