

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №8 «Тополёк» (МДОУ «Д/с №8»)

Утверждаю:
заведующий МДОУ «Д/с №8»

_____ О,Б,Рубцова

ПРОГРАММА

Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №8 «Тополёк»

«АЗБУКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

Основные положения программы по совершенствованию и организации питания воспитанников.

Программа «Азбука здорового питания»- нормативно управленческий документ, отражающий специфику содержания питания обучающихся и в особенности организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №8 «Тополёк» (МДОУ «Д/с №8»)

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ «АЗБУКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

1.Наименование Программы	«АЗБУКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»
2. Основание для разработки Программы	<p>Федеральные документы</p> <ul style="list-style-type: none">• Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 27.12.2019) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» обновлено 09.01.2020, 14:35• Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Статья 37. Организация питания обучающихся• Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 N 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» (вместе с «Рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»)• <u>СанПин 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических(профилактических) мероприятий</u>• Постановления Главного государственного врача от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»• СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи в общеобразовательных учреждениях», утверждённых постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020• Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»• Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль по организации горячего питания для обучающихся общеобразовательных организаций» <p>Региональные документы</p> <ul style="list-style-type: none">• ПП Челябинской области от 19.11.2013 №445-П (в ред. от 28.12.2017) «О нормативах обеспечения муниципальных образовательных организаций» (вместе с «Нормативами обеспечения

	государственных гарантий реализации прав на получение общедоступного и бесплатного дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных организациях», «Нормативами обеспечения государственных гарантий реализации прав на получение общедоступного и бесплатного дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях, обеспечения дополнительного образования детей в муниципальных общеобразовательных организациях»)
3. Разработчики Программы	- Рубцова О.Б., заведующий ДООУ - Ширяева Г.Ф., Богдажевская А.Б., медицинские сестры - Семидоцкая О.Г., старший воспитатель
4. Цель Программы	Сохранение и укрепление здоровья детей, обеспечение воспитанников высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.
5. Основные задачи Программы	- 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 укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила; - повышение компетентности сотрудников ДООУ 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.
6. Этапы и сроки реализации Программы	2021-2025 г.
7. Объемы и источники финансирования	- Средства местного бюджета - Средства родителей за содержание детей в ДООУ
8. Ожидаемые результаты реализации Программы	- Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании. - Сохранение и укрепление здоровья воспитанников.

1. ВВЕДЕНИЕ

«Человеку нужно есть,
Чтобы встать и чтобы сесть.
Чтобы прыгать кувыркаться,
Песни петь, дружить, смеяться,
Чтоб расти и развиваться
И при этом не болеть,
Нужно правильно питаться
С самых юных лет уметь».

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:

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 желудочнокишечного 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 вышеперечисленные 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.

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 В12 (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.

2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Сохранение и укрепление здоровья детей, обеспечение воспитанников высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.

3. 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 укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- повышение компетентности сотрудников ДООУ 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.

4. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДООУ

Общая характеристика пищеблока (ул. Свободы,1; ул. Огнеупорная,7):

Пищеблоки детского сада получают сырье от поставщиков и затем осуществляет процесс приготовления блюд. В состав пищеблока входит: цех разделочный, цех, где выделены: раздаточная, моечная кухонной посуды; кладовая сухих продуктов, кладовая (овощехранилище) для овощей.

Технологическое оборудование пищеблоков соответствует действующим санитарно-эпидемиологическими требованиям и находятся в исправном состоянии.

Технические особенности и производственные мощности технологического оборудования пищеблоков ДОО соответствуют количеству питающихся, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблоков. Оборудование пищеблоков подразделяется на: механическое, тепловое, холодильное и немеханическое.

Механическое оборудование применяется для первичной обработки продуктов, это оборудование для:

- обработки овощей (овощерезка);
- обработки мяса и рыбы (мясорубки);
- ванны для ручного мытья посуды;

В перечень теплового оборудования, предназначенного для тепловой обработки продуктов (варки и комбинированной обработки), входят:

- 2 электрические плиты с духовым шкафом;
- 2 пароконвектомата;
- 2 водонагревателя;
- 2 микроволновые печи.

К **немеханизованному** оборудованию относятся:

- производственные столы;
- стеллажи.

К **холодильному** оборудованию относят:

- весы;
- холодильники.
- раковины для мытья рук.

5. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия	Срок	Ответственные	Источник финансирования
I. Организационно – аналитическая деятельность, информационное обеспечение			
1. Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации дошкольного питания	По мере необходимости	Заведующий	
2. Создание системы производственного контроля		Заведующий хозяйством	
3. Разработка десятидневного меню	Январь	Медицинская сестра	
4. Организация работы по витаминизации блюд	постоянно	медицинская сестра	
5. Пополнение фонда нормативной документации новыми инструкциями, <u>санитарными нормами</u> и рекомендациями по организации питания.	По мере необходимости	Заведующий	
6. Проведение производственных совещаний по организации питания.	1 раз в квартал	медицинская сестра	
7. Совещания по результатам производственного контроля.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	

8. Консультации по организации питания в группах с педагогическим и обслуживающим персоналом ДОУ	2 раза в год	медицинская сестра	Местный бюджет
9. Вопросы организации питания на родительских собраниях групп.	1 раз в год	медицинская сестра заведующий	
10. Осмотр персонала пищеблока	Ежедневно	медицинская сестра	
11. Гигиеническое обучение работников пищеблока	Ежегодно	медицинская сестра	
12. Контроль по соблюдению СанПиН	По плану работы комиссии	медицинская сестра	
13. Контроль за процессом приготовления пищи		медицинская сестра	
14. Контроль культуры принятия пищи воспитанниками		Комиссия по питанию	

II. Работа по воспитанию культуры питания воспитанников (Приложение 1)

1. Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый образ жизни»	По плану	медицинская сестра	Спонсорская помощь
2. Проведение конкурса стенгазет «Личный пример - лучшая пропаганда здорового питания»	По плану	старший воспитатель	
3. «Кулинарный поединок» - развлекательно-познавательная программа для дошкольников	По плану	музыкальный руководитель	

III. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей (приложение 2)

1. Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый образ жизни»	По плану	Ст.воспитатель	
2. Памятки, буклеты об организации питания в ДОУ и семье	По плану	Ст.воспитатель	
3. Проведение родительских собраний по вопросам питания	По плану	Ст.воспитатель	

IV. Работа по улучшению материально-технической базы пищеблока и столовой

Приобретение тенев для плит	2021-2025	Заведующий хозяйством	Местный бюджет
Покупка противней, гастроемкостей	2021-2025	Заведующий хозяйством	Местный бюджет
Приобретение кастрюль (12,16,20л.)	2021 -2025	Заведующий хозяйством	Местный бюджет
Приобретение посуды из нержавеющей стали для переноса готовой	2021-2025	Заведующий	Местный бюджет

продукции.		хозяйством	
Ремонт электрической плиты на пищеблоке. готовой продукции.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством	Местный бюджет
Приобретение спецодежды для работников пищеблока.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством	Местный бюджет

1.ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Работа комиссии регламентируется **положением о бракеражной комиссии**, которое утверждается заведующим. Срок действия положения– 3 года. Состав комиссии утверждается **приказом заведующего о создании бракеражной комиссии**. В нее входят: члены администрации, медицинская сестра, заведующий, шеф-повар. Приказ издается каждый новый учебный год в сентябре. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным **планом**.

2.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 (медицинская сестра, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинская сестра
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Общем родительском собрании ДООУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

1. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

План производственного контроля организации питания воспитанников

Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
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	Заведующий хозяйством	
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 за состоянием и функционированием оборудования на пищеблоке	повар	
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	повар медсестра	
Проверка воздуха внутри холодильников	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильников	повар	
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	
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	повар	

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 накопительной ведомости	Ежедневно	медсестра	
Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	повар	
Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Заведующий хозяйством	

Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно заполнение журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока - осмотра на гнойничковые заболевания	медсестра	
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
Овощи	Исследование на содержание нитратов (1 раз в год), проверка сертификатов	медсестра	
Вода питьевая	Исследование на микробиологические показатели (ОКБ, ТКБ, ОМЧ), проверка сертификатов	медсестра	
Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов.	На каждую партию товара	медсестра	
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Контроль выхода готовых блюд	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раз в год)	медсестра	
Контроль за соблюдением правил обработки яиц	еженедельно	медсестра	
Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий	постоянно	повар	
Контроль за соблюдением норм питания	ежедневно	медсестра	
Контроль закладки продуктов питания	по плану	комиссия по питанию	
Контроль за погашением сертификатов скоропортящейся продукции	ежедневно	медсестра	

План приобретения необходимого оборудования

№	Оборудование	Количество	Срок приобретения	Финансирование
1	Приобретение тенев для плит	6 шт.	2021-2025	Местный бюджет
2	Покупка противней, гастромкостей	3 шт.	2021-2025	Местный бюджет
3	Приобретение кастрюль (12,16,20л.)	3 шт.	2021 -2025	Местный бюджет
4	Приобретение посуды из нержавеющей стали для переноса готовой продукции.	9 шт.	2021-2025	Местный бюджет
5	Ремонт электрической плиты на пищеблоке. готовой продукции.		По мере необходимости	Местный бюджет
6	Приобретение спецодежды для работников пищеблока.		По мере необходимости	Местный бюджет

4. 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		
		Заведующий хозяйством	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
		Медсестра	Ежедневно	Накопительная ведомость	Анализ
2	Качество приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Методика органолептической оценки пищи
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медсестра Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции	Анализ, учет

		Заведующий	Ежедневно	Акт	Анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Медсестра	Ежемесячно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медсестра	При поступлении продуктов	Акт 1 раз в месяц	Наблюдение
		Заведующий			
		Заведующий хозяйством			
		Медсестра	Ежедневно	Акт- проверки 1 раз в месяц	Анализ документации, взвешивание продуктов
7	Закладка блюд	Заведующий	При отсутствии медсестры, нарушениях		
		Заведующий хозяйством	При отсутствии медсестры, заведующего, нарушениях	Оперативный контроль	Наблюдение

		Медсестра	Постоянно		
8	Маркировка посуды, оборудования	Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт – проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
		Заведующий	При отсутствии заведующего медсестра, нарушениях	Оперативный контроль	
		Зам. зав. по АХЧ Кладовщик	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведующего
9	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медсестра	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	1 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	Ежедневно	Периодическое составление акта	
10	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
			1 раз в три месяца	Таблица	План контроля
		Заведующий	Периодически	совещание	Наблюдение, анализ документации

		Заведующий хозяйством	Периодически	совещание	Анализ документации, наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующего	Наблюдение
			1 раз в квартал	Акт	План контроля
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
		Заведующий	Периодически	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	Медсестра Заведующий Заведующий хозяйством	Ежедневно	Акт проверки, карточки-схемы 1 раз в 10 дней	Оперативный контроль
13	Программа производственного контроля	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
14	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий, Медсестра Заведующий хозяйством	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.

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

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

1. Задачи администрации ДОУ:

Составление расписания занятий 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

11. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 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.

12. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа «Азбука здорового питания» - стратегический документ Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №8 «Тополёк», она способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания воспитанников.