



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Нижневартовска детский сад №77 «Эрудит»

ПРИНЯТА:
Педагогическим советом
Протокол № 3 от 10.01.2017 г.



ТВЕРЖДЕНА:
Заведующий МАДОУ города
Е.Н. Ахтямова
Приказ № 11 от 10.01.2020 г.

Программа
развития и совершенствования
организации питания
воспитанников
МАДОУ г.Нижневартовска ДС
№77 «Эрудит»
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»
на 2020 – 2024 гг.



Содержание Программы

Паспорт Программы «Здоровое питание»	Стр. 3
Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации питания воспитанников МАДОУ города Нижневартовска ДС №77 «Эрудит»	Стр. 5
Принципы программы	Стр. 10
План мероприятий по реализации программы развития и совершенствования организации питания воспитанников МАДОУ города Нижневартовска ДС №77 «Эрудит» «Здоровое питание».	Стр. 10
Характеристика ресурсов Программы:	Стр. 15
Механизм реализации Программы	Стр. 17
Мониторинг результативности реализации программы	Стр. 20
Приложение № 1. Анкеты для родителей и педагогов.	Стр. 22
Приложение №2 Карта контроля качества питания	

I. Паспорт программы

Наименование Программы	Программа развития и совершенствования организации питания воспитанников МАДОУ города Нижневартовска ДС №77 «Эрудит» «Здоровое питание»
Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> - «Конвенция о правах ребенка» одобрена Генеральной ассамблей ООН от 20.11.1989 г. - Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка» от 24.07.1998г. №124-ФЗ - Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012г. №273-ФЗ. - СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. №26(Зарегистрировано в Минюсте России от 29.05.2013г. №28564 № 64)) - Приказ Минздравсоцразвития России N 213 н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений 10-дневное цикличное меню, разработанное ГУ НИИ терапии СО РАМН (г. Новосибирск)
Разработчики Программы	Рабочая группа в составе: заведующий Е.Н. Ахтямова, заместитель заведующего по ВМР Ф.Н. Марданова, заместитель заведующего по АХР Л.Н. Корнякова, шеф-повар З.Х. Бобоходжаева, воспитатели Ю.М.Былкова, Ю.В.Риттер, председатель Совета родителей С.С. Прокофьева
Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив, родители.
Цель Программы	Обеспечение здорового питания воспитанников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний
Основные задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечить воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания. 2. Гарантировать качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании. 3. Предупредить (профилактика) среди воспитанников инфекционные и неинфекционные заболевания, связанные с фактором питания детей. 4. Пропагандировать принципы здорового и полноценного питания среди родителей.
Основные направления Программы	<ul style="list-style-type: none"> - Организация и регулирование питания воспитанников. - Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей. - Укрепление материально-технической базы пищеблока. - Повышение квалификации персонала.
Этапы реализации Программы	<p>2020 год – постановка целей, задач, разработка направлений реализации программы.</p> <p>2021-2023 годы – реализация основных мероприятий направлений программы</p> <p>2024 год – мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период.</p>

Источники финансирования	Средства бюджета. Внебюджетные средства.
Ожидаемые результаты реализации, индикаторы успешности Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. - Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания на 100%; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании на 100%; 2. Сохранение индекса здоровья на уровне не менее 38%; 3. Сформировать навыки здорового питания у 95% обучающихся и их родителей; 4. Развить систему мониторинга состояния здоровья обучающихся; 5. Развить механизмы координации и контроля в системе питания; 6. Укрепить материально-техническую базу школьного буфета.
Организация контроля за исполнением Программы	<ul style="list-style-type: none"> - Общественный контроль за организацией и качеством питания воспитанников со стороны бракеражной комиссии, Совета родителей МАДОУ города Нижневартовска ДС №77 «Эрудит». - Информирование общественности о состоянии питания через стенды в групповых ячейках и сайт ДОУ. - Информирование родителей.

II. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации питания в МАДОУ города Нижневартовска ДС №77 «Эрудит»

Одна из главных задач, решаемых дошкольным образовательным учреждением, - это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.

В Уставе Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) говорится, что здоровье- это не только отсутствие болезни или физических дефектов, но и полное физическое, психическое и социальное благополучие. Оно является важнейшим показателем, отражающим биологические характеристики ребёнка, социально -экономическое состояние страны, условия воспитания, образование детей, их жизни в семье, качество окружающей среды, степень развития медицинской помощи, служб охраны материнства и детства, в конечном счёте - отношение государства к проблемам здоровья.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций 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 значительно 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.

Очень большое значение имеет правильная организация питания детей в детских дошкольных учреждениях. Многие дошкольные учреждения работают на продленном дне, часть - круглосуточно, и питание детей, в основном, кроме выходных и праздничных дней, обеспечивается этими учреждениями. От того, как организовано в них питание, во многом зависит уровень физического и нервно-психического развития детей, а также показатели заболеваемости.

Поэтому, возникла необходимость создания программы «Здоровое питание». Программа развития и совершенствования организации питания воспитанников МАДОУ города Нижневартовска ДС №77 «Эрудит», разработана в силу особой актуальности проблемы сохранения здоровья детей. Внесены эффективные подходы к решению вопросов оздоровления детей дошкольного возраста.

Программа организации питания воспитанников основана на следующих принципах:

Научности -подкрепление всех проводимых мероприятий, направленных на укрепление здоровья, научно обоснованными и практически апробированными методами.

Личностные - формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью.

Организация рационального питания воспитанников в МАДОУг. Нижневартовска детского сада № 77 «Эрудит»

Правильно организованное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста. В то же время, правильно организованное питание способствует повышению устойчивости организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

В нашем МАДОУ питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, работающего на сырье. Доставка которого осуществляется по заключённым контрактам, договорам, специализированным автотранспортом поставщика.

Организация питания в учреждении возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения.

Пищеблок полностью соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания.

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: руководитель МАДОУ, дежурный администратор,

шеф-повар, медицинский работник. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

Разработан и утверждён производственный контроль пищеблока, ведётся 2 раза в месяц контроль санитарной тройки.

Организация рационального питания в группах по оказанию услуг по развитию, присмотру, уходу и оздоровления детей раннего дошкольного возраста» в МАДОУг. Нижневартовска ДС №77 «Эрудит»

В дошкольном учреждении на базе пищеблока организовано питание детей групп сокращённого дня. Продукты питания поставляются на специализированном автотранспорте, в соответствии с заключёнными договорами.

Пищеблок полностью соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применению современных технологий организации питания. Предусмотрена отдельная, промаркированная, посуда для приготовления питания в группах сокращённого дня. На основании 10-дневного циклического меню, разработано 5-разовое питание детей с учётом физиологических потребностей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 3 лет, утвержденным заведующим учреждения, содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим учреждения. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Питание щадящее, предусматривает использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

Организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

Основа здорового питания

Характерные черты Программы:

Программа «Здоровое питание» - стратегический документ дошкольного образовательного учреждения детского сада №77 «Эрудит», она способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания обучающихся.

Проблемы и пути их решений

Проблемы	Пути решения	Ответственные
Отличие питания в семье от питания в ДОУ	-проводить родительские собрания с демонстрацией, дегустацией и рецептуры блюд. - регулярность питания, дробность питания и физиологическое целесообразное распределение количества пищи по её приёмам в течении дня в соответствии с режимом питания в ДОУ.	Заведующий, медицинский работник, шеф повар.
Нарушение договорных отношений	-поставка продукции в соответствии со спецификацией к договору и графику; -наличие сертификата качества на поставляемую продукцию; -хранение продуктов в строгом соответствии с требованием СанПин и товарного соседства.	Кладовщик, бухгалтер по питанию, медработник, шеф повар.
Нарушение натуральных норм	-ежедневный контроль за натуральными нормами и их выполнением; - контроль за выходом блюд; -производить снятие остатков и их сверку каждые 10 дней ; - ежемесячно составлять отчёт организации питания.	Заведующий, медработник, бракеражная комиссия, шеф повар, бухгалтер по питанию.
Заболевание кишечными инфекциями.	-соблюдение гигиенических требований к приготовлению пищи; -гигиена сотрудников пищеблока; - прохождения медицинского осмотра.	Медработник.
Наличие квалифицированных специалистов.	-повышение квалификации поваров	Заведующий.

Задачи	Содержание работы
1. Обеспечить воспитаников питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.	- разработка нормативно - правовой и технологической документации по организации дошкольного питания - создание системы производственного контроля - разработка десятидневного меню - организация работы по С- витаминизации
2. Гарантировать качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.	- жесткий контроль за соблюдением законодательства РФ в области прав потребителей - контроль за сертификацией поступающей продукции

3.Предупредить(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 сотрудников - использование современных технологий приготовления - беседы и собрания с родительской общественностью
4.Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Организация образовательной разъяснительной работы в вопросах здорового питания.	<ul style="list-style-type: none"> - использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания детей дошкольного возраста - проведение в ДОУ мероприятий формирования навыков здорового питания и культуры приема пищи

III.Программа питания предполагает реализацию следующих принципов:

- Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создаёт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

- Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (воспитанников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.

- Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребёнка, на создание в ДОУ условий для сохранения и укрепления здоровья детей, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

IV. План мероприятий по реализации программы развития и совершенствования организации питания МАДОУ города Нижневартовска ДС №77 «Эрудит»

Основные направления реализации Программы

1. Организация и регулирование питания в ДОУ:

- развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;

- развитие механизмов координации и контроля в системе питания в ДОУ;

- организация правильного, сбалансированного питания детей с учетом их возрастных особенностей;

- обеспечение доступности, безопасности и эффективности питания в ДОУ;

2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.

- Пропаганда здорового питания (проведение игр, конкурсов, лекций, акций)
- Пропаганда здорового питания на родительских собраниях. Проведение "Правильное питание - неотъемлемая часть сохранения и укрепления здоровья".
- Проводить презентации групповых собраний на тему "Рациональное питание" в начальной школе.
- Пропаганда здорового питания (проведение игр, конкурсов, лекций).
- Создать систему поэтапного формирования компетентностей воспитанников по вопросам здорового питания.

3. Укрепление материально-технической базы пищеблока предусматривает:

- Совершенствование дизайна пищеблока.
- Оснащение недостающим технологическим оборудованием школьного буфета.

4. Повышение квалификации персонала предусматривает:

- повышение профессионального уровня специалистов в области школьного питания через систему повышения квалификации курсы повышения квалификации;
- участие в профессиональных смотрах и конкурсах;
- проведение бесед, конкурсов, выставок, презентаций пищи для родителей.

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

Задачи администрации ДОУ:

1. Составление расписания непосредственной образовательной деятельности с обеспечением необходимого режима питания, с учетом возрастных особенностей детей дошкольного возраста;
2. Заключение договоров на поставку продуктов питания;
3. Контроль качества питания;
4. Контроль обеспечения порядка во время приема пищи;
5. Контроль культуры принятия пищи;
6. Контроль проведения воспитательной работы с воспитанниками по привитию навыков культуры приема пищи.

Обязанности работников пищеблока:

1. Составление рационального питания на день по 10-дневному циклическому меню в соответствии с технологическими картами;
2. Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
3. Обеспечение кладовщиком качественными продуктами для приготовления пищи;
4. Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

Обязанности воспитателей:

1. Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
2. Воспитание навыков культуры поведения во время приема пищи;
3. Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
4. Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы

Основные мероприятия	Ожидаемый результат	Сроки реализации	Исполнители
1. Организационные совещания: - оформление документов на возврат части родительской платы; - утверждение графиков выдачи и приема пищи.	Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации питания. Создание системы производственного контроля. Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания. Проведение мероприятий по формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания.	Август – сентябрь ежегодно	Ответственная по питанию
2. Административное совещание по вопросам организации и развития питания		Сентябрь ежегодно	Администрация
3. Организация работы комиссии по питанию		Ежемесячно	Администрация
4. Осуществление ежедневного контроля за пищеблоком, проведение целевых тематических проверок		Ежедневно	Администрация
5. Совещание педагогического коллектива (вопрос педагогического совета) «Итоги работы детского сада в направлении организации питания и пропаганды правильного питания детей»		Май 2021 г.	Ответственная по питанию
6. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание»		Февраль 2022	Воспитатели

Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Ожидаемый результат	Сроки реализации	Исполнители
1. Организация консультаций для воспитателей ранних групп: - работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных воспитанников, подготовке	Высокий уровень просвещенности воспитателей по вопросам организации рационального питания школьников.	Август – сентябрь ежегодно	Ответственная по питанию

документации, подтверждающей указанный статус. - культура поведения детей во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований.			
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития питания дошкольников	Представление опыта работы ДОУ, педагогов, по вопросам организации питания	Май 2022 г.	Классные руководители
3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы	Оформление страницы на сайте ДОУ «Питание». Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.	ежегодно	Ответственная по питанию

Работа по воспитанию культуры питания детей

Основные мероприятия	Ожидаемый результат	Сроки реализации	Исполнители
<p>I. Проведение классных часов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с понятием - питание. 2. Знакомство с понятием – здоровый образ жизни. 3. Взаимосвязь двух понятий: питание и здоровый образ жизни. 4. Здоровый образ жизни. Режим дня младшего школьника. 5. Составление и обсуждение режима дня младшего школьника. 6. Обсуждение семейных традиций – здорового образа жизни. 7. Осень –пора витаминов. Каждому овощу своё время. 8. Что мы знаем о витаминах. Викторина 9. Польза овощей. Конкурс загадок «Овощи. Фрукты». 10. Как правильно питаться, если занимаешься спортом. 11. Грибы съедобные и ядовитые 12. Что готовят из грибов. Игра- практикум. 13. Молоко и молочные продукты. 14. Польза молока «Пейте, дети, молоко, будьте здоровы!» 15. Праздник каши. Блюда разных народов. 16. Где и как готовят пищу 17. Эстетика питания и этикет за столом (игра – практика) 18. Витамины. Их многообразие. Как правильно выбрать витамины? 19. Витаминизированные напитки круглый год (выступление мед. Работника) 20. Круглый стол – сладкоежки «за и против» 	<p>Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.</p> <p>Сокращение заболеваемости.</p>	<p>Январь 2020 г. Февраль 2020 г. Март 2020 г.</p> <p>Апрель 2020 г.</p> <p>Май 2020 г.</p> <p>Сентябрь 2020 г.</p> <p>Октябрь 2020г.</p> <p>Ноябрь 2020г.</p> <p>Декабрь 2020г.</p> <p>Январь 2021г.</p> <p>Февраль 2021г.</p> <p>Март 2021г.</p> <p>Апрель 2021г.</p> <p>Май 2021г.</p> <p>Сентябрь 2021г.</p> <p>Октябрь 2021г.</p> <p>Ноябрь 2021г.</p> <p>Декабрь 2021г.</p>	<p>Воспитатели, мед. сестра</p>

<p>21. Из чего состоит наша пища (белки, жиры, углеводы).</p> <p>22. Из чего можно сделать салат. Овощные салаты.</p> <p>23. Из чего можно сделать салат. Фруктовые салаты.</p> <p>24. Овощи, ягоды и фрукты – самые полезные продукты</p> <p>25. Какую пищу можно найти в лесу</p> <p>26. Как хлеб на столе появился</p> <p>27. Игра-конкурс «Хлебопёки» Изделия из солёного теста</p>		<p>Январь 2022г.</p> <p>Февраль 2022г. Март 2022г.</p> <p>Апрель 2022г. Май 2022г. Сентябрь 2023г. Октябрь 2023г. Ноябрь 2023г. Декабрь 2024г.</p>	
<p>II Праздники и мероприятия:</p> <p>1. «Вкусные» частушки. Занятие – концерт.</p> <p>2. Праздник чая.</p> <p>3. Праздник «Хлеб – всему голова»</p>		<p>Май 2021 г.</p> <p>Апрель 2022 г. Ноябрь 2023 г.</p>	<p>Воспитатели, музыкальный руководитель</p>
<p>III. Конкурс поделок среди воспитанников. Моя семья – за здоровый образ жизни!</p> <p>Выставка тематических рисунков:</p> <p>1. «Здоровье на тарелке».</p> <p>2. «Моя кулинарная семья!»</p> <p>3. «Лесной маршрут».</p>		<p>Март 2021 г.</p> <p>Октябрь 2021 г. Октябрь 2022г. Октябрь 2023 г.</p>	<p>Воспитатели, воспитанники</p>
<p>IV. Конкурс проектов «Рецепт моей семьи»</p>		<p>Май 2022 г.</p>	<p>Воспитатели, воспитанники</p>
<p>V. Инсценировка сказки «На вкус и цвет товарищей нет».</p>		<p>Апрель-май 2022 г.</p>	
<p>VI. Конкурс стихов о здоровом питании.</p>		<p>Март 2023 г.</p>	<p>Воспитатели, воспитанники</p>
<p>VIII. Праздник Урожая.</p>		<p>Ежегодно</p>	<p>Воспитатели, воспитанники</p>
<p>IX. Беседа с презентацией «Вода и здоровье».</p>		<p>Декабрь 2019 г.</p>	<p>Воспитатели, воспитанники</p>

Работа с родителями по вопросам организации питания

Основные мероприятия	Ожидаемый результат	Сроки реализации	Исполнители
<p>1. Проведение групповых родительских собраний по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Здоровая пища для всей семьи». - «Учите детей быть здоровыми» - «Простые истины о здоровье и питании». 	<p>Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников.</p> <p>Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации питания.</p> <p>Вовлечение родителей к участию в праздниках ДОУ.</p>	<p>Февраль 2021 г. Май 2022г. Ноябрь 2023г.</p>	<p>Воспитатели, Медицинская сестра</p>

2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание дошкольника»	Сентябрь- апрель ежегодно	Медицинская сестра
3. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание»	Март 2022 г.	Воспитатели, Медицинская сестра

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока

Основные мероприятия	Ожидаемый результат	Сроки реализации	Исполнители
1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды пищеблока	1. Замена технологического оборудования 2. Приобретение посуды и столовых приборов 3. Продолжение создания эстетической среды пищеблока	Ежегодно	Администрация
2. Внедрение новых блюд, изделий, их внедрение в систему питания через согласование с технологом департамента образования	1. Расширение ассортимента перечня блюд	Август ежегодно	Шеф-повар

V. Характеристика ресурсов Программы

Ресурсное обеспечение Программы

Нормативно - правовая база:

1. «Конвенция о правах ребенка» одобрена Генеральной ассамблей ООН от 20.11.1989 г.
2. СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. №26(Зарегистрировано в Минюсте России от 29.05.2013г. №28564 № 64))
 - 10-дневное цикличное меню, разработанное ГУ НИИ терапии СО РАМН г. Новосибирска 2005г.
 - Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утверждены приказом министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178.

Материальные ресурсы

В ДОУ имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью

- медицинский кабинет;
- пищеблок;
- зоны принятия пищи в 15 групповых ячейках.

Кадровые ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- работники пищеблока;
- медицинская сестра;
- педагоги;
- уборщик служебных помещений;
- Совет родителей

Нормативно - методические ресурсы

1. Нормативно-методические документы:

– действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);

– технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;

– нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;

– локальные акты ОУ по организации питания: приказы, положения, протоколы.

2. Технические документы:

-- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. *Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).*

5. *Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:*

- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;

- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;

- на проведение дезинсекции и дератизации;

- на обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;

- на вывоз твердых бытовых отходов;

- на проведение поверки весоизмерительного оборудования;

6. *Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).*

7. *Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-*

эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животно-водческое сырье).

8. *Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей:* удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.

9. *Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.*

10. *Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.*

11. *Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в том числе:*

- документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);

12. *Документы с информацией для потребителей:*

- ежедневное меню;

- информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

13. *Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.*

14. *Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации*

VI. Механизм реализации Программы

Производственный и общественный контроль за организацией питания:

Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1. Контроль за формированием рационального питания	Руководитель учреждения образования, попечительский совет, шеф повар, медработник.
2. Входной производственный контроль	Руководитель учреждения образования, шеф повар, медработник.
3. Контроль санитарно - технического состояния пищеблока	Руководитель учреждения образования, шеф повар, медработник.
4. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Роспотребнадзор, шеф повар, медработник.

5. Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Роспотребнадзор, сантройка, производственный контроль, медработник .
6. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены, гигиеническими знаниями и навыками	Руководитель учреждения образования, шеф повар, медработник.
7. Приемочный производственный контроль	Шеф повар, медработник, кладовщик.
8. Контроль за приемом пищи	Руководитель учреждения образования, бракеражная комиссия, медработник.

Основные мероприятия Программы «Здоровое питание».

Совершенствование системы питания возможно только при условии комплексного решения в этой сфере, учитывающее и медицинские, и правовые, и социальные, и финансовые, и технологические аспекты.

Данная Программа разработана для реорганизации системы питания, включает в себя все аспекты реформы реорганизации системы школьного питания:

- научно-медицинский
- управленческий
- технологический
- кадровый
- расчет экономической эффективности системы

Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников.

1. Задачи администрации

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания.
- Организация питания школьников.
- Обеспечение порядка в буфете.
- Контроль культуры принятия пищи.
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. Обязанности работников буфета:

- составление меню рационального питания на день и перспективного меню.
- включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод.
- обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи.
- использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

- проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- воспитание навыков культуры поведения в столовой 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:

- привитие навыков культуры питания в семье;
- выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности учащихся:

- соблюдение правил культуры приема пищи;
- дежурство по буфету;
- участие в конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание».

Создание условий для организации правильного и здорового питания

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Замена старого электрооборудования	по текущему графику	Администрация ДОУ
Согласование расстановки оборудования с Роспотребнадзором	по текущему графику	Администрация ДОУ
Замена сантехнического оборудования	по текущему графику	Администрация ДОУ
Косметический ремонт пищеблока	ежегодно Администрация ДОУ	Администрация ДОУ
Установка нового оборудования	по текущему графику	Администрация ДОУ
Обеспечение моющими средствами соответствующими санитарным требованиям	постоянно	Администрация ДОУ
Анкетирование родителей, детей и педагогов по вопросам питания.	Октябрь, май 2020 г.	Зам.зав по ВМП
В межсезонье для профилактики заболевания гриппом, ОРЗ и ОРВИ ввести дозированно-витаминизированные чаи из шиповника, ромашки, липы и т.д. или витаминизировать третьи блюда	постоянно	Шеф-повар, медицинская сестра
Проведение Дней открытых дверей для родителей и общественности с дегустацией питания	ежегодно в декабре	Администрация ДОУ

Своевременная подготовка к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе санитарными правилами и нормами	Ежегодно	Администрация ДОУ
Проведение совещаний по проблеме организации питания и мерах по взаимодействию структур, его обеспечивающих	ежеквартально	Администрация ДОУ
Информационная, воспитательная работа по привитию культуры питания и пропаганде здорового образа жизни: анкетирование воспитанников, родителей и педагогов с последующим анализом результатов и осуществление мероприятий по совершенствованию организации питания	2020-2024	Администрация ДОУ

VII. Мониторинг эффективности реализации программы

Целевые индикаторы и показатели:

№ п/п	Мероприятия	2020	2021	2022	2023	2024	Ответственные
1	Удовлетворенность родительской общественности системой организации питания	97%	98%	98,3	98,7	99,9%	Зам.зав. по ВМР
2	Удовлетворенность родительской общественности качеством приготовления пищи	97%	98%	98,3	98,7	99,9%	Старший воспитатель
3	Динамика снижения алиментарных заболеваний обучающихся		1	1	1	1	Старшая м/с (по согласованию)
4	Оценка уровня культуры питания и навыков гигиены у воспитанников	98%	99%	99,1	99,2	99,5%	Воспитатели
5	Оценка уровня вовлеченности родительской общественности в совместные мероприятия, посвященные организации здорового питания	95%	97%	98%	99%	100%	Старший воспитатель, воспитатели
6.	Отсутствие замечаний со стороны надзорных органов	0	0	0	0	0	Шеф - повар, Ст.мед.сестра (по согласованию)

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, эффективность работы в данном случае не может определяться по изменениям в состоянии здоровья дошкольников, изменениям уровня распространенности заболеваний.

Здоровье - сложное, многоаспектное явление, зависящее от множества причин и факторов, имеющих различную природу - биологических, экономических, культурных, политических и т.д.

В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воспитательного воздействия, обеспечивающего формирование социальных компетенций, и определенная организация среды социального развития школьника, в которой формируемые знания, оценки и навыки были бы востребованы.

Определение эффективности осуществляется в ходе специальной оценочной процедуры, которая должна являться обязательным этапом деятельности, связанной с формированием основ культуры питания. Оценка эффективности выполняет целый ряд важных задач:

- диагностики - определение сферы и характера изменений, вызванных воспитательными воздействиями;
- коррекции - изменения в содержании и структуре реализуемой программы, связанной с формированием основ культуры питания с целью ее оптимизации;
- прогноза - планирования новых этапов реализации с учетом достигнутого.

Общая оценка эффективности деятельности по формированию основ культуры здоровья, культуры здорового питания формируется из оценки организации процесса воспитания и оценки результатов профилактики.

При оценке характера организации деятельности по формированию основ культуры питания выявляется степень его соответствия основным принципам:

- системность педагогического воздействия,
- комплексность педагогического воздействия,
- возрастная и социокультурная адекватность (содержание, формы и методы педагогического воздействия учитывают особенности конкретной возрастной группы, формируемые знания и умения имеют актуальную значимость для ребенка или подростка, востребованы в его повседневной жизни),
- участие семьи.

При оценке результатов педагогического воздействия определяются изменения в социальных компетенциях, нормативных представлениях и установках школьников, способных влиять на их поведение, связанное с питанием, а также изменения характеристик ситуации социального развития школьников, связанных с питанием (изменение режима и рациона питания в семье, изменение отношения семьи к вопросам питания).

При оценке эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания соблюдаются следующие условия:

- регулярность (процедура оценки проводится по завершении этапа работы, связанного с достижением определенных целей);

- целесообразность (организацию процедуры оценки следует планировать с учетом сроков, необходимых для достижения тех или иных конкретных результатов. Слишком короткие или слишком продолжительные сроки не позволяют определить реальный вклад воспитательной работы в формирование основ культуры питания);

- объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы, - знания, оценки, навыки).

Оценка эффективности может быть внутренней и внешней. Внутренняя оценка осуществляется непосредственными участниками, реализующими программы формирования основ культуры питания в образовательном учреждении. Для внешней оценки привлекаются специалисты-эксперты, не принимающие непосредственного участия в реализации программ.

В качестве оценки эффективности деятельности по формированию основ культуры питания может быть приведено анкетирование (Приложение 1)

1. Анкеты для родителей.

Анкета для родителей №1.

Уважаемые родители!

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы обучения детей правильному питанию. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.

1. Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:

- Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания).
- Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания).
- Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания).
- Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка).
- Низкое (здоровье ребенка не зависит от его питания).

2. Насколько, по вашему мнению, важны следующие факторы для организации правильного питания ребенка?

- Наличие времени для организации правильного питания в семье.
- Наличие достаточных средств для организации правильного питания.
- Наличие знаний у родителей об основах правильного питания в семье.
- Сформированность традиций правильного питания в семье.
- Кулинарные умения и желание готовить у родителей.
- Наличие знаний о правильном питании у самого ребенка.
- Сформированность привычек в области питания у ребенка.
- Понимание взрослыми важности и значимости правильного питания для здоровья ребенка.

3. Какие проблемы, связанные с питанием ребенка, у Вас возникают?

- Нехватка времени для приготовления пищи дома.
- Недостаток знаний о том, каким должно быть питание ребенка.
- Нет условий для того, чтобы контролировать питание ребенка в течение дня.
- Недостаточно средств для того, чтобы обеспечить рациональное питание ребенка.
- Невозможность организовать регулярное питание ребенка в течение дня.
- Отсутствие единого понимания у всех членов семьи, каким должно быть правильное питание у ребенка (кто-то из взрослых разрешает есть сладости, кто-то запрещает и т.д.).
- Ребенок не соблюдает режим питания - ест тогда, когда захочет, ест менее 3 раз в день, заменяет основные приемы пищи перекусами.
- Ребенок не умеет вести себя за столом.
- Ребенок "увлекается" сладкими, острыми, жирными продуктами с высоким содержанием калорий: сладости, чипсы, сэндвичи или бутерброды, газированные напитки, сухарики и др.
- Ребенок отказывается от полезных продуктов и блюд.

4. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у Вашего ребенка и как часто они проявляются?

- Ест в одно и то же время - не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т.д.

- Моет руки перед едой без напоминаний.

- Ест небольшими кусочками, не торопясь.

- Использует салфетку во время еды.

- Моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их съесть.

- Читает книгу во время еды.

- Смотрит телевизор во время еды..

-- Ест быстро, глотает большие куски

5. Какие основные приемы пищи присутствуют в режиме дня Вашего ребенка, в том числе считая приемы пищи в школе?

- Завтрак

- Второй завтрак

- Обед

- Полдник

- Ужин

6. Можно ли сказать, что Ваш ребенок обычно питается в одно и то же время в будние дни?

- Да, ребенок питается в одно и то же время всегда

- Да, почти всегда питается в одно и то же время

- Нет, ребенок питается в разное время

7. Как Вы оцениваете необходимость обучения Вашего ребенка правильному питанию в школе?

- Это нужно

- Это скорее не нужно, чем нужно

- Это не нужно

8. Как Вы оцениваете возможные результаты обучения ребенка правильному питанию в школе?

- Это поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

- Это скорее поможет мне организовать правильное питание для моего ребенка

- Это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребенка

- Это не поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

Анкета для родителей №2.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием буфета?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

Анкета для педагогов

1. Меню, предлагаемое воспитанникам, не соответствует утвержденному (да, нет)
2. Дети вынуждены есть блюда остывшими (да, нет)
3. Порции чаще меньше, чем в меню (да, нет)
4. При приготовлении блюд часто используются продукты явно более низкого качества, чем указаны в меню (да, нет)
5. Времени, выделенного на прием пищи, недостаточно (да, нет)
6. Большинство детей съедают полностью предлагаемые порции (да, нет)
7. У большинства детей на тарелках остается не съеденными до 50% порции (да, нет)
8. У большинства детей на тарелках остается не съеденными более 50% порции (да, нет)
9. Посуда в ДООУ нуждается в замене (да, нет)
10. Мебель в ДООУ нуждается в замене (да, нет)
11. Персонал пищеблока работает в грязной одежде (да, нет)
12. Питаетесь ли Вы в ДООУ (да, нет, почему?)
13. Ваши предложения по организации питания в ДООУ.
14. Ваши пожелания работникам пищеблока

Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
I. Работа с воспитанниками			
1.	Проведение бесед	По плану	Зам. зав. по ВМР, воспитатели групп
2.	Конкурс электронных презентаций «Мы за правильное питание»	март	Зам. зав. по ВМР, воспитатели групп родители
3.	Досуги и развлечения	По плану	Зам. зав. по ВМР, воспитатели групп родители
II. Работа с коллективом			
1.	Ведение строгого учета детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям.	В течение года	Мед. сестра Воспитатели групп
2.	Своевременное выявление воспитанников, с заболеваниями ЖКТ.	В течение года	Мед. сестра
3.	Ведение пропаганды здорового питания. среди сотрудников ДОУ	В течение года	Воспитатели групп, старший воспитатель
III. Работа с родителями			
1.	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. Профилактика вредных привычек и социально обусловленных заболеваний у детей».	1 раз в квартал	Заведующий, старшая медсестра, Воспитатели групп
2.	Изучения отношения родителей к организации питания в ДОУ(анкетирование по теме).	2 раза в год	Старший воспитатель Воспитатели групп
3.	Привлечение родителей к проведению мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ, проводимых в ДОУ.	В течение года	Педагоги ДОУ
4.	Информирование организации питания через официальный сайт ДОУ.	В течение года	Старший воспитатель
5.	Общее родительское собрание «Обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса» с дегустацией блюд.	Декабрь	заведующий, шеф-повар, зам. зав. по ВМР
IV. Контроль за организацией питания и работой пищеблока			
1.	Создание бракеражной комиссии по проверке качества питания.	Сентябрь	Заведующий МА-ДОУ
2.	Составление НОД для каждой возрастной группы.	Сентябрь	Зам. зав. по ВМР
3.	Контроль организации питания в ДОУ.	Ежемесячно	Члены комиссии

4.	Составление отчета по организации питания.	Ежемесячно	Зам. зав. по ВМР, мед. сестра
5.	Контроль соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Мед. сестра
6.	Контроль за выходом блюд.	Ежедневно	Мед. сестра
7.	Обсуждение вопросов питания на совещании при заведующем.	Еженедельно	Заведующий
8.	Обсуждение вопросов питания на совещании Попечительского совета, Совета родителей.	Ежемесячно	Заведующий

Беседы, тематические занятия, мероприятия

Мероприятие	Цель	Ответственные	Сроки реализации
Работа с родителями			
Информационные буклеты для родителей: > 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	Помочь родителям в получении информации о правильном питании, здоровье дошкольника	Воспитатели групп, старшая медсестра, шеф - повар	В течение года
Тематика родительских собраний: • Организация питания в выходные дни • Семейные традиции - залог успешного воспитания • Форма проведения «За чашкой чая»: «Вопрос - ответ на тему «Столовый этикет»			
Тематика бесед с детьми			
«Овощной салат»	Дать детям представления по необходимости питания. Закрепить знания детей об овощах, рассказать детям о пользе овощей для здоровья.	Воспитатели групп	Сентябрь
«Хлеб - всему голова»	Рассказать детям откуда появляется хлеб на нашем столе, познакомить ребят с разными видами хлеб, их пользой для здоровья.		Октябрь
«Фруктовый салат (мусс)» (просмотр видеосюжета программы «Кухня для малышей»)	Закрепить знания детей о фруктах, познакомить детей с их свойствами.		Ноябрь
«Полдник. Время есть булочки»			Декабрь

«Пейте дети молоко - будете здоровы»	Рассказать детям о пользе молока и молочных продуктов		Январь
«Пора ужинать»	Формировать представление об ужине как обязательной части ежедневного меню, расширить представление о блюдах, которые могут быть включены в меню ужина.		Февраль
«Что не надо кушать»	Дать детям представление о самых вредных для организма продуктах		март
«Завтрак для космонавта»	Рассказать детям о профессии космонавта и необходимости здорового питания в космосе .		Апрель
«Как утолить жажду»	Формировать представления о роли воды для организма человека, расширить представление о разнообразии напитков и вреде различных видов напитков.		май
Интерактивная игра «Здоровье в тарелке»	Закрепить знания детей о полезных и вредных продуктах.		июнь
Досуги и развлечения			
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 «Здоровейка»	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 «Конкурс кулинарных рецептов»	На конкурсной основе выявить наиболее полезный рецепт блюда и порекомендовать его для приготовления дома.	Зам. зав. по ВР, воспитатели групп, родители.	Март
Конкурс рисунков «Самые полезные продукты»	Закрепить знания детей о пользе тех или иных продуктов	Зам. зав. по ВР, воспитатели групп, родители.	Май