

Утверждено
приказом заведующего
Детским садом № 74
от 11.01.2021г. № 2



Программа
по совершенствованию качества
организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 74»

Пояснительная записка.

Обоснование актуальности программы.

Проблема состояния здоровья подрастающего поколения в Российской Федерации за последние годы серьезно обострилась и вызывает обоснованное беспокойство у врачей, работников образовательных учреждений и родителей воспитанников. Одним из основных факторов, негативно влияющих на организм ребенка в современных условиях, признано ухудшение питания детей. Таким образом, одним из приоритетных направлений деятельности Детского сада должно стать обеспечение полноценного питания детей в период их пребывания в детском саду.

При организации питания детей дошкольного возраста следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Здоровье современных детей формируется под воздействием комплекса факторов, существенная доля которых приходится на условия в дошкольном образовательном учреждении.

В Законе Российской Федерации "Об образовании" (от 29.12.2012г. № 273-ФЗ) сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности (статья 37).

Программа по совершенствованию качества организации питания детей дошкольного возраста предполагает, что полноценное питание является необходимым условием здоровья, физического и нервно-психического развития, устойчивости к воздействию неблагоприятных факторов внешней среды, работоспособности и успешного обучения и воспитания детей в детском саду.

Нормативное обоснование программы

Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Статьи 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"";
- Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29 ФЗ (в редакции от 19.07.2011 N 248-ФЗ);

- Законом о защите прав потребителей от 09.01.96 № 2-ФЗ (в редакции от 25.10.2007 N 234-ФЗ),

Цели и задачи Программы

Целью Программы является совершенствование качества питания в Детском саду № 74.

Основной целью программы является обеспечение здорового питания детей для сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Достижение цели Программы предполагается за счет решения следующих **задач**:

- 1) Внедрение в Детском саду здоровьесберегающих технологий питания воспитанников. Формирование среди детей мотивации сохранения собственного здоровья;
- 2) Обеспечение качественного и сбалансированного рациона питания;
- 3) Оснащение пищеблока Детского сада современным холодильным и технологическим оборудованием.
- 4) Совершенствование системы контроля администрацией, медицинскими сотрудниками, родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного питания воспитанников в ДОУ.

Для решения задач и достижения целей Программы предполагается реализация комплекса следующих мероприятий:

1) Методическое обеспечение профилактической работы по организации питания воспитанников. Мероприятия данного раздела направлены на создание и совершенствование методической базы для обеспечения профилактической работы по организации питания детей и предусматривают:

- разработку методических рекомендаций по организации питания воспитанников детского сада, в том числе с целью пропаганды основ здорового питания среди детей и их родителей;
- разработка технологии и инструментария опросов воспитанников детского сада и их родителей по вопросам качества и организации питания;
- изготовление и распространение печатных материалов, плакатов, изготовление и размещение баннеров, иных средств наглядной агитации по пропаганде здорового образа жизни и правильного питания.

2) Организационное обеспечение совершенствования питания воспитанников детского сада. Мероприятия данного раздела предполагают:

- проведение мониторинговых исследований здоровья детей;
- проведение опроса воспитанников детского сада и их родителей по вопросам качества питания;
- обучение поваров, с целью повышение профессионального уровня

3) Мониторинг состояния пищеблока и обеспеченность посудой возрастных групп.

Мероприятия данного раздела направлены на обеспечение оценки состояния безопасности материально-технической базы пищеблока Детского сада и предусматривают организацию проверки состояния помещений, технологического оборудования и инженерных коммуникаций пищеблока и возрастных групп;

4) Повышение эффективности потребления энергоресурсов пищеблока детского сада.

Мероприятия данного раздела предусматривают:

- ревизию и ремонт оборудования пищеблока;
- ревизию и ремонт инженерных коммуникаций (вентиляционных, канализационных, водопроводных систем, системы электроснабжения);

5) Совершенствование системы контроля администрацией, медицинскими сотрудниками, родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного питания воспитанников в ДООУ.

Мероприятия данного раздела предусматривают:

1. Издание приказа «Об организации питания детей в ДООУ», (Приложение №1) в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДООУ;
2. Составление плана мероприятий по совершенствованию организации питания в ДООУ на учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания (Приложение №2).
3. Заключение договоров с поставщиками продуктов; (Приложение №3)
4. Разработка плана-графика контроля за организацией питания на месяц (Приложение №4);
5. Систематический контроль за организацией питания в детском саду:
 - ✓ контроль за рационом и режимом питания;
 - ✓ контроль за выполнением нормативов по питанию (Приложение №7-
Выполнение суточных натуральных норм продуктов питания на одного ребёнка);

- ✓ контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных осмотров работника пищеблока;
- ✓ контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- ✓ контроль технологии приготовления пищи;
- ✓ контроль поточности технологических процессов;
- ✓ контроль готовой продукции;
- ✓ контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- ✓ контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- ✓ контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- ✓ контроль за приемом пищи детьми;

Документация по питанию для контроля за качеством питания:

- ✓ примерное 10-дневное меню (*Приложение № 6*);
- ✓ технологические карты;
- ✓ документы, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- ✓ журнал температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ журнал регистрации бракеража готовой бракеражной продукции;
- ✓ журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ✓ журнал ежедневного учета питания детей;
- ✓ журнал здоровья;
- ✓ медицинские книжки персонала (единого образца);
- ✓ журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;
- ✓ накопительная ведомость;
- ✓ муниципальные контракты на поставку продуктов питания.
- ✓ журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими в соответствии с Планом – графиком контроля организации питания (*Приложение №4*) Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле Детского сада № 74.

Срок реализации Программы: 2018-2019 годы.

Ресурсное обеспечение Программы:

Источниками финансирования Программы являются средства городского бюджета и вне бюджетных источников.

Ожидаемые результаты реализации Программы и оценка социально-экономической эффективности Программы

В результате выполнения мероприятий Программы ожидается:

1. Внедрение здоровьесберегающих технологий питания воспитанников детского сада;
2. Совершенствование организации и качества питания воспитанников детского сада, в соответствии с их возрастными и физиологическими особенностями, с учетом санитарно-гигиенических норм;
3. Повышение эффективности потребления энергоресурсов пищеблока;
4. Оснащенных современным технологическим оборудованием пищеблока детского сада.

В целом реализация Программы позволит повысить качество питания воспитанников детского сада в соответствии с рационами питания, учитывающими физиологические нормы питания детей и включающими обогащенные продукты профилактического назначения, что будет способствовать улучшению их здоровья.

Возможные риски Программы

Возможными рисками реализации Программы являются риски воздействия следующих факторов: сокращение финансирования, недостатки в управлении Программой.

Сокращение объемов финансирования Программы сделает невозможным достижение основных показателей Программы, связанных с полным и эффективным использованием системного и комплексного подходов при организации деятельности по обеспечению питания в детском саду.

Риски, связанные с недостатками в управлении Программой, могут быть вызваны слабой координацией действий различных структур, реализующих Программу, что приведет к возникновению диспропорций в ресурсной поддержке реализации намеченных мероприятий. Ошибки при выборе механизмов управленческой коррекции программных мероприятий могут привести к недостаточной координации деятельности, неэффективному расходованию финансовых средств.

Контроль за реализацией Программы

Реализация Программы позволит:

- обеспечить сбалансированность рациона питания детей с учетом гигиенических требований и рекомендаций;
- привести материально-техническую базу организации питания в соответствие с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания воспитанников.

В ходе реализации Программы отдельные ее мероприятия в установленном порядке могут уточняться, а объемы финансирования корректироваться с учетом утвержденных бюджетных ассигнований.

Организация питания воспитанников

Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, т.к. здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания.

В детском саде – 204 детей;

Дошкольные группы – 9;

Группы раннего возраста – 1.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками, выигравшими муниципальный контракт. Контроль качества питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет фельдшер и калькулятор Детского сада. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдение режима питания в детском саду организовано 4-хразовое питание детей:

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник

При составлении меню-требования калькулятор руководствуется разработанным и утвержденным 10- дневным меню, технологическими картами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.

Пищеблок находится на первом этаже. Имеются необходимые подсобные помещения: продуктовый склад в отдельно стоящем здании, кладовая в соседнем помещении, пищеблок состоит из цеха сырой и готовой продукции. В пищевом складе хранятся только соответствующие продукты. Нарушение товарного соседства не допустимо. На пищеблоке имеются необходимые оборудованное помещение для мытья дезинфекции посуды, посудомоечный цех.

Склад на пищеблоке оборудован технологическим и холодильным оборудованием (холодильные камеры, камера для хранения мясных продуктов, камера для хранения овощей, камера для хранения молочных продуктов).

В целях организации качественного приготовления блюд из привозимого сырья на пищеблоке находятся: электроплита, холодильник для хранения суточной пробы, привод электрический универсальный, мясорубка электрическая, весы

Естественное освещение: имеется согласно проектной документации.

Искусственное освещение: лампы накаливания, число точек - согласно с проектом, перегоревших ламп нет.

Система отопления: центральное водное в соответствии с проектом.

Система вентиляции: естественная и приточно-вытяжная в соответствии с проектом.

Процесс приготовления осуществляется с помощью теплового технологического оборудования. Контроль исправности технологического оборудования производится ежеквартально.

Санитарное состояние пищеблока в полном объеме соответствует санитарным требованиям. Помещения пищеблока содержатся сотрудниками в чистоте, влажная уборка производится ежедневно. Производственное оборудование, разделочные столы и производственные ванны моются по мере загрязнения, с использованием специально выделенной для этой цели ветоши (отдельно для каждой производственной линии). Не допускается использование оборудования и инвентаря не по назначению или в неисправном состоянии.

Штат пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием: 2 повара, кладовщик и подсобный рабочий кухни. В соответствии с программой производственного контроля все работники проходят медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение. Обеспеченность спецодеждой и моющими средствами - 100%.

С сотрудниками пищеблока проводится своевременная работа по охране труда во всех цехах и при работе с технологическим оборудованием, на рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (мыло, полотенца). В целях обеспечения санитарно-эпидемического благополучия и охраны здоровья, предотвращения возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний среди детей и взрослых, обеспечения детского организма необходимыми продуктами питания, выполнения установленных правил технологии приготовления блюд, осуществления внутреннего контроля за организацией питания, издаются приказы "Об организации питания в ДООУ", с назначением ответственных лиц и проводимых мероприятиях.

Вопросы питания рассматриваются на родительских и производственных собраниях, осуществляется производственный контроль.

В целях организации питания в детском саду разработано «Положение о Совете по питанию» (*Приложение №5*) В состав комиссии входят представители администрации детского сада, родительской общественности, педагогического коллектива. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями ОМС «Управления образования г. Каменска-Уральского», уставом и локальными актами образовательного учреждения.

