

**ПРИНЯТА:**

Общим собранием работников МАДОУ № 13  
Протокол заседания № 7  
От «30» августа 2022 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Совет МАДОУ № 13  
Протокол заседания № 3  
От «30» августа 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНА:**

Заведующий МАДОУ № 13  
Котлова И.С.  
Приказ № 240 от 31.08.2022

«Программа по развитию системы дошкольного питания»

Муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения № 13

2022

## **«Программа по развитию системы дошкольного питания»**

«Программа по развитию системы дошкольного питания» (далее Программа) - нормативно-управленческий документ Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 13 отражающий специфику содержания питания воспитанников и особенности организации питания, она способствует упорядоченности и совместной деятельности всех заинтересованных сторон и участников образовательных отношений в организации развития системы дошкольного питания.

### **Нормативные документы**

- Федеральным Законом от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 14 июля 2022 года), (редакция, действующая с 1 сентября 2022 года);
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом МАДОУ № 13.

### **Цель Программы**

- Сохранение и укрепление здоровья детей, обеспечение дошкольников высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.
- Обеспечение воспитанников полноценным горячим питанием.
- Контроль за калорийностью и сбалансированностью питания.
- Формирование навыков здорового образа жизни.
- Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.
- Формирование культуры питания и навыков самообслуживания.

### **Основные задачи Программы**

- Совершенствование организации, повышение качества, соответствие возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания детей дошкольного возраста
- Гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании
- Развитие материально - технической базы пищеблока в соответствии с современными разработками и технологиями
- Совершенствование нормативно-правового регулирования системы питания воспитанников в дошкольном учреждении
- Повышение кадрового потенциала работников пищеблока и других специалистов, ответственных за организацию питания
- Рациональное питание воспитанников, что является одним из условий здоровьесберегающей среды в дошкольном образовательном учреждении
- Предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и

- неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Организация образовательно - разъяснительной работы с дошкольниками и родителями по вопросам здорового питания
- Формирование культуры питания и навыков самообслуживания
- Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни
- Организация системы мониторинга питания воспитанников

### **Ожидаемые результаты реализации программы**

- Наличие сформированного пакета документов по организации питания;
- Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния пищеблока;
- Отсутствие среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Улучшение здоровья воспитанников дошкольного учреждения;
- Повышение познавательного уровня развития детей в области правильного питания;
- Обеспечение культуры приема пищи воспитанниками;
- Информация, полученная родителями, поможет пересмотреть семейное меню;
- Формирование представления о необходимости и важности соблюдения режима питания, как одного из условий рационального питания и представления о связи состояния здоровья с гигиеной питания

### **Основные направления реализации Программы.**

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания;
  - Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока учреждения;
  - Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
  - Формирование культуры питания и навыки самообслуживания дошкольников.
  - Совершенствование контроля за организацией питания.
    - Совет по питанию координирует деятельность действующих в учреждении комиссий, с участием представителей родительской общественности:
      - Бракеражной комиссии
      - Комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
    - В соответствии с положением заслушивает отчеты о состоянии и организации питания, поступающие от комиссий в соответствии с планом, самостоятельно проводит проверки в области организации питания.
- Это обеспечивает:
- проведение более тщательного контроля, в связи с привлечением большего числа специалистов.
  - снижение возможности возникновения коррупционной составляющей, за счет распределения объектов и субъектов контроля

## Содержание программы

Задачи	Содержание работы
<p>Обеспечение детей дошкольного возраста питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации дошкольного питания</li> <li>• создание системы производственного контроля</li> <li>• строгое соблюдение примерного 10-дневного меню, утвержденного Управлением социального питания</li> <li>• организация работы по С-витаминации третьего блюда</li> </ul>
<p>Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением законодательства РФ в области прав потребителей</li> <li>• контроль наличия сопроводительных документов</li> <li>• использование современных технологий приготовления</li> </ul>
<p>Модернизация материально - технической базы пищеблока</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• замена устаревшего технологического оборудования на более новое и современное</li> </ul>
<p>Предупреждение ( профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• просветительская работа о соблюдении санитарных норм личной гигиены</li> <li>• формирование у родителей грамотного отношения к детскому питанию</li> </ul>
<p>Повышение кадрового потенциала работников пищеблока и других специалистов, ответственных за организацию питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обучение персонала санитарному минимуму и работе на современном оборудовании</li> <li>• повышение квалификации сотрудников пищеблока</li> <li>• просветительская работа среди педагогов по вопросам питания</li> </ul>
<p>Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Организация образовательно - разъяснительной работы по вопросам здорового питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование форм, обеспечивающих открытость информации</li> </ul>

**Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Детское питание»	1 раз в год	Старший воспитатель, воспитатели
Обсуждение вопросов питания на советах по питанию	1 раз в квартал	Заведующий
Ведение учета детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям	В течении года	Медицинская сестра, воспитатели
Своевременное выявление воспитанников с инфекционными заболеваниями	Ежедневно	Медицинская сестра
Ведение пропаганды здорового питания	В течении года	Старший воспитатель, воспитатели
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, медицинская сестра, старший воспитатель, воспитатели
Изучения отношения родителей к организации питания в учреждении (анкетирование)	1 раз в год	Старший воспитатель, воспитатели

Привлечение родителей к проведению мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ, проводимых в учреждении Помещение на стендах информации по организации питания	В течении года	Воспитатели
Создание комиссии по проверке качества питания	Сентябрь	Заведующий
Составление распорядка дня, НОД для каждой возрастной группы	Сентябрь	Старший воспитатель
Проверка организации питания в ДОУ	1 раз в месяц	Члены комиссии Совета по питанию
Составление отчёта по проверке организации питания	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Медицинская сестра

### **Организация питания**

В учреждении для организации питания детей в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия:

- В детском саду предоставляется 5 разовое питание на основе 10-дневного меню, утвержденного заведующим МАДОУ № 13.
- Ежеквартально заключается контракт на обеспечение продуктами питания (поставка, хранение, перевозка до пункта назначения, погрузо-разгрузочные работы, очистка и санитарная обработка транспортных средств) в соответствии со спецификацией.
- Пищеблок находится на первом этаже. Все помещения для хранения пищевой продукции промаркированы. В маркированных помещениях хранятся только соответствующие продукты.
  - естественное освещение: имеется.
  - искусственное освещение: имеется.
  - система отопления: центральное в соответствии с проектом.
  - система приточно-вытяжной вентиляции: имеется
- Пищеблок поделен на зоны, что позволяет при работе технологического оборудования исключить возможность контакта сырого пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов
- Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования.
  - контроль исправности технологического, холодильного, весоизмерительного оборудования производится в соответствии с ежегодно заключенным контрактом на обслуживание.
  - в помещении пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов,

удаление пыли и паутины, протирают подоконники, еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен и т.п. Один раз в неделю проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям СанПиН:
  - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, выполнены из нержавеющей стали;
  - для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород;
  - доски и ножи промаркированы;
  - посуда, используемая для приготовления пищи, безопасна для здоровья детей;
  - количество используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах;
  - моечные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей водой через смесители;
  - кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции — мытье водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств; затем ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивание в перевернутом виде на решетчатой полке;
  - чистую посуду хранят на стеллажах;
  - разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья горячей водой не ниже 40С, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах. Доски и ножи хранятся отдельно;
  - металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и просушивают;
  - рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

### **Режим питания.**

Режим разработан в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

#### **Распределение калорийности суточного рациона питания детей.**

При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в учреждении, используется следующий норматив:

<b>завтрак</b>	<b>342-378 Ккал</b>
<b>второй завтрак</b>	<b>85-94 Ккал</b>
<b>обед</b>	<b>598-661 Ккал</b>
<b>полдник</b>	<b>256-283 Ккал</b>
<b>ужин</b>	<b>427-472 Ккал</b>

### **Механизм реализации Программы**

Организация контроля за исполнением Программы:

- **Общественный контроль за организацией и качеством питания воспитанников со стороны Совета МАДОУ № 13;**
- **Информирование общественности о состоянии дошкольного питания через сайт дошкольного учреждения;**
- **Информирование родителей на родительских собраниях.**

### **Производственный и общественный контроль за организацией питания**

<b>Вид контроля</b>	<b>Ответственный</b>
Соблюдение натуральных норм питания	Заведующий
Входной производственный контроль	Начальник хозяйственного отдела, медицинская сестра
Контроль санитарно - технического состояния пищеблока	Начальник хозяйственного отдела, медицинская сестра
Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Медицинская сестра, кладовщик
Приемочный производственный контроль	Медицинская сестра, кладовщик
Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены, гигиеническими знаниями и навыками	Заведующий, старший воспитатель, медицинская сестра
Контроль за приемом пищи	Старший воспитатель, воспитатели, медицинская сестра

### **План мероприятий по реализации «Программы по развития системы дошкольного питания»**



№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на учебный год	Август	Заведующий
2.	Заседание совета по питанию	1 раз в квартал	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	начальник хоз. отдела
4.	Приобретение спецодежды для поваров	В течение года	начальник хоз. отдела
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в учреждении	Сентябрь	Совет по питанию
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски; приобретение ведер для отходов.	В течение года	Начальник хоз. отдела
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Начальник хоз. отдела
9.	Отчет по итогам организации питания.	Декабрь	Медицинская сестра
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Медицинская сестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Медицинская сестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Групповые родительские собрания «Питание - основа здоровья детей»	В течение года	воспитатели групп
5.	Заседание Совета МАДОУ № 13 по организации питания. Выполнение натуральных норм.	Март	Заведующий, Старший воспитатель

### Работа с кадрами

1.	Проверка знаний СанПиНов поваров, помощников воспитателя	по утвержденному графику	Медицинская сестра
2.	Консультация для воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Старший воспитатель
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	ежеквартально	Старший воспитатель
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик, медицинская сестра
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик, медицинская сестра
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места на пищеблоке	ежедневно	Медицинская сестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Кладовщик, медицинская сестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Медицинская сестра
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Медицинская сестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Медицинская сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации третьего блюда.	Ежедневно	Медицинская сестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия сопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовик

10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Старший воспитатель, медицинская сестра
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Медицинская сестра
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Повара, медицинская сестра
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Медицинская сестра
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Медицинская сестра
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик, начальник хоз. отдела
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Медицинская сестра
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Заведующий, кладовщик
2.	Подача заявок на продукты.	1 раза в неделю	Кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию