

« ПРИНЯТО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Общее собрание работников учреждения
ГБДОУ детский сад № 95 Калининского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 1.№ 30.08.2021

Заведующий _____ Е.Ю. Давтян
ГБДОУ детский сад № 95
Калининского района Санкт-Петербурга
Приказ № Т-40 от 31.08.2021

С учетом мнения
Совета родителей(законных представителей)
ГБДОУ детский сад № 95 Калининского района
Санкт-Петербурга
Протокол №1 от 30.08.2021

Заведующий ГБДОУ д/с №95
Давтян Елена Юрьевна
подписано цифровой подписью
01.09.2021год

Программа
по совершенствованию
организации питания дошкольников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 95 компенсирующего вида
Калининского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 95 Калининского района Санкт-Петербурга)

1. Основные положения программы по совершенствованию организации питания.

Программа «Совершенствование организации питания дошкольников в ГБДОУ детском саду № 95 Калининского района Санкт-Петербурга» - нормативно управленческий документ, отражающий специфику содержания питания воспитанников и особенности организации питания.

2. Цель Программы:

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

3. Основные задачи Программы:

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

4. Программа предполагает реализацию следующих принципов:

- Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей. Способствует профилактики заболеваний, повышению активности, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
 - Демократизация управления:
 - реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (воспитанников, родителей, педагогов, специалистов) при организации питания.
 - Комплексный подход к обучению детей знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни-
 - Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, ориентированы на личность ребенка, на создание в ГБДОУ детском саду № 95 Калининского района Санкт-Петербурга условий для сохранения и укрепления здоровья детей, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи, на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

5. Обоснование актуальности Программы по совершенствованию организации питания

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

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

Для решения этой задачи и была разработана Программа по совершенствованию качества организации питания в ГБДОУ детском саду № 95 Калининского района Санкт-Петербурга, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье воспитанников. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья, в системе дошкольного образования, обусловлена рядом объективных причин :

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

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

6. Ожидаемые результаты реализации Программы.

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

7. Основные направления реализации Программы.

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

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

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

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.

8. Нормативные документы.

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. N1351 «Об утверждении
2. Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»
3. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)
4. Закон Российской Федерации от 7.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей"
5. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
7. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
8. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
9. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
10. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
11. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. N 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
12. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. N54 «О мерах по совершенствованию санитарноэпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
13. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. N 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»
14. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и работоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (постановление
15. Глазного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 3 1)
16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03
17. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

9. Организация питания

Организация питания осуществляется на основании договора между ГБДОУ детского сада №95 Калининского района Санкт-Петербурга и Организатором питания. В ГБДОУ используется примерное 10 дневное меню, с учетом средней суточных норм питания.

Организатору питания в соответствии с питанием, передаются помещение, технологическое оборудование, кухонная мебель и кухонный инвентарь.

Помещение, предоставленное организатору питания соответствует требованиям СанПин

(площадь, освещение вентиляция, покрытие пол и стен)

- Пищеблок находится на первом этаже. Все помещения для хранения пищевой продукции промакрерованы, в которых хранятся только соответствующие продукты. Пищеблок поделен на зоны.

- Естественное и искусственное освещение имеется.

- Система отопления: центральное в соответствии с проектом.

- Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования.

- Пищеблок содержится организаторами питания в чистоте.

- Технологическое оборудование инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов разрешенных дл 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:

- столы выполнены из нержавеющей стали

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из дерева твердых пород (промаркированы)

- посуда использованная для приготовления пищи безопасна для здоровья детей (промаркирована)

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции.

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

Для вытья кухонной посуды используются двухсекционные ванны:

- В первой секции- мытье водой с температурой ниже 40 С с добавлением моющих средств, споласкивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С помощью душевой насадки и просушивание в перевернутом виде на решетчатой полке. Чистую посуду хранят на стеллажах.

- Разделочные доски и мелки деревянный инвентарь после мыть горячей водой не ниже 40 с обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах. Доски и ножи хранятся раздельно.

- Металлический инвентарь после мыть прокаливают в духовой шкафу: мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и просушивают.

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

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

В помещении пищеблока ежедневно проводят влажную уборку с применением моющих средств, генеральную уборку 1 раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещении пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированной организации.

За охрану на пищеблоке несет ответственность Организатор питания в соответствии с государственным контрактом.

Питание воспитанником производится по следующей схеме:

- Для соблюдения гигиены приема пищи в ГБДОУ № 95 Калининского района Санкт-Петербурга созданы условия.

- Для мытья рук перед приемом пищи используются раковины. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует норме.

- Запрещается использовать столовую чайную посуду с трещинами и отбитыми кроями.
- Прием пищи осуществляется под контролем воспитателей.

Контроль за качеством готовой продукции начинается с проверки наличия технологической документации по каждому виду блюда(технологические карты).

Контролируется процесс приготовления блюда в соответствии с технологической документацией.