

**Наименование  
Программы**

**«Совершенствование организации питания в МАДОУ № 43» на 2024 – 2026 год.**

Заказчик Программы  
Разработчик Программы  
Исполнитель Программы

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 43 «Малыш».

Основание для  
разработки Программы

- Федеральный закон № 273 от 29.12.2012 г. "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями от 25.12.2023 .);
- Закон Свердловской области от 15.07.2013 г. № 78-ОЗ "Об образовании в Свердловской области" (принят Законодательным Собранием Свердловской области 09.07.2013 г.) с изменениями от 01.11.2023
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Основная общеобразовательная программа дошкольного образования МАДОУ № 43.

**Цель Программы:**

Повышение уровня организации питания в МАДОУ № 43

Основной целью программы является: обеспечение высокого качества и безопасности питания, сохранение и укрепление здоровья воспитанников, а также профилактики заболеваний.

Цель и задачи  
Программы

**Задачи Программы:**

1. Внедрение в МАДОУ № 43 здоровьесберегающих технологий питания, позволяющих обеспечить детей доступным, качественным, полезным питанием.
2. Улучшение рациона питания воспитанников МАДОУ № 43.
3. Формирование среди сотрудников, родителей, воспитанников детского сада мотивации сохранения собственного здоровья.
4. Повышение квалификации кадров – работников пищеблока, медицинской службы.

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Решения этих задач включают следующие направления: | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация обучения и периодической переподготовки кадров, ответственных за организацию здорового питания воспитанников</li> <li>2. Разработка и внедрение механизмов организационно, правового, методического и экономического стимулирования исполнителей Программы по обеспечению высокого качества и безопасности питания.</li> <li>3. Методическое обеспечение профилактической работы по организации питания воспитанников ДОУ.</li> <li>4. Организационное обеспечение совершенствования питания воспитанников ДОУ.</li> <li>5. Мониторинг состояния буфетных и пищеблока.</li> <li>6. Повышение эффективности потребления энергоресурсов групповых и пищеблока.</li> </ol> |
| Сроки и этапы реализации Программы                 | <p>Программа разработана на период: 2024- 2026гг.</p> <p>По этапам реализации:</p> <p>Подготовительный: январь - март 2024 года</p> <p>Основной: март 2024- июнь 2026 года</p> <p>Заключительный: июль – декабрь 2026 года</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Контроль за реализацией Программы                  | <p>Администрация МАДОУ № 43.</p> <p>Бракеражная комиссия МАДОУ № 43.</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <p>- отчёт о реализации программы на Общем родительском собрании (1 раз в год)</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- отчет по реализации программы на уровне городского округа Сухой Лог</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### Содержание проблемы и необходимость ее решения программными методами

Программа «Совершенствование организации питания в МАДОУ № 43» на период 2021-203 гг, разработана на среднесрочный период.

Законодательные основы обеспечения здорового питания составляют:

| Предмет регулирования                                                                                                                                                             | Обозначение и пункт нормативного документа                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, инструментальному контролю за температурой и относительной влажностью хранения продуктов                      | ФЗ № 29-ФЗ (ст. 3,19),<br>СП 2.3.2.1324-03 (п.1.6),                         |
| Требования к условиям транспортировки пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции, срокам реализации готовой кулинарной продукции                                             | ФЗ № 29-ФЗ (ст. 3,19),<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20              |
| Требования к тепловому и механическому оборудованию пищеблоков образовательных учреждений                                                                                         | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                        |
| Требования к технологии приготовления кулинарной продукции, в том числе к режимам дефростации и холодной обработки продуктов, режимам тепловой обработки продуктов, обработки яиц | СП 2.4.3648-20<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>Методические указания 2.3.1.0253-21 |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к санитарно техническому оборудованию пищеблоков                                                                                           | СП 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                                                                        |
| Требования к набору помещений и планировочным решениям пищеблоков, поточности и соседству производственных процессов                                  | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                      |
| Требования к отделке и санитарно-техническому состоянию помещений пищеблоков                                                                          | СП 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                                                                        |
| Требования к санитарной маркировке оборудования, инвентаря, использованию различного оборудования для различных целей                                 | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                      |
| Требования к программе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства и его выполнению                                        | ФЗ № 29-ФЗ (ст. 4, 22),<br>СП 1.1.1058-01, с изменениями от 27.03.2007 года<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.3.2.1078-01 (пп. 2.22-2.28), с изменениями от 06.06.2011 года<br>СП 2.4.3648-20 |
| Требования к порядку, срокам прохождения медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации у персонала объектов и порядку допуска к работе | ФЗ № 29-ФЗ (ст.23),<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к санитарному содержанию помещений, территории, режиму уборки и дезинфекционному режиму, режимам обработки (мытья) столовой и/или кухонной посуды, инвентаря, стирке спецодежды, требования по хранению и использованию дезинфицирующих средств, проведению | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20<br>СП 3.5.2.1376-03,                                                                  |
| мероприятий по дезинсекции и дератизации, сбору и вывозу твердых и пищевых отходов                                                                                                                                                                                     | СП 3.5.1378-03 (пп. 2.4-2.14, 3.5, 3.6, 3.8, 3.9, 4.2), с изменениями от 06.06.2011 года<br>СП 2.1.2684-21<br>СП 3.2686-21 |
| Правила личной гигиены персонала, требования к условиям для соблюдения личной гигиены персоналом, учащимся (воспитанниками)                                                                                                                                            | СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                       |
| Требования к наличию санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технической (технологической) документации на производство кулинарной продукции, методической документации                                                                   | ФЗ № 52-ФЗ (ст. 11),<br>СП 2.3/2.4.3590-20                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Необходимость согласования рациона питания (примерного меню), требования к пищевой и биологической ценности рационов питания, нормы питания, порядок контроля за выполнением норм питания (ведения и анализа накопительных ведомостей и др. документации), требования к режиму питания | ФЗ № 52-ФЗ (ст.17),<br>Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения МР 2.3.1.0253-21<br>СП 2.4.3648-20<br>СП 2.4.2.1178-02 (пп. 2.3.25, 2.12.1-2.12.2), с изменениями от 29.12.2010 года |
| Порядок согласования ассортимента производимой и реализуемой продукции, рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов, реализуемых в свободной продаже («буфетной продукции»)                                                                                                            | СП 2.3/2.4.3590-20<br>Методические указания 1.2.3.0253-21                                                                                                                                                                                  |
| Требования к пищевым продуктам для дошкольного и школьного питания, принципы щадящего питания                                                                                                                                                                                          | ФЗ № 29-ФЗ (ст.3, 15, 17),<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                                               |
| Правила профилактики пищевых отравлений, требования, исключающие повторы блюд и кулинарных изделий в рационе питания, порядок оставления суточной пробы рациона питания                                                                                                                | ФЗ № 29-ФЗ (ст.3),<br>СП 3.3686-21,<br>СП 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                |
| Требования к организации питьевого режима                                                                                                                                                                                                                                              | СП 2.1.4.116-02 с изменениями от 28.06.2010<br>СП 2.4.3648-20                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к товарно-сопроводительной документации (удостоверениям качества и безопасности, декларациям или сертификатам соответствия, санитарно-эпидемиологическим заключениям, свидетельствам о гос.регистрации) на продовольственные товары, требования к маркировке пищевых продуктов (информации для потребителей) | ФЗ № 29-ФЗ (ст.3, 17, 18, 20, 21),<br>СП 2.3.2.1078-01 (пп. 2.9, 2.13, 2.17, 2.18, 2.19, 2.24), с изменениями от 06.06.2011 года<br>СП 2.3./2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Здоровье подрастающего поколения - важный показатель качества жизни общества и государства как сейчас, так и в будущем. Безопасность, экономическая стабильность и дальнейшее развитие ГО Сухой Лог напрямую зависят от сегодняшнего состояния здоровья детей, учащихся. Полноценное питание - важнейшее условие хорошего здоровья, нормального роста, физического и умственного развития детей, учащихся. Особая роль в этом отношении принадлежит регулярному снабжению организма всеми незаменимыми микронутриентами: витаминами и минеральными веществами.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро- и микроэлементов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний, снижает сопротивляемость организма различным заболеваниям, повышает чувствительность к воздействию радиации, усиливает отрицательное воздействие на организм нервно-эмоционального напряжения и стресса.

Неблагоприятные экологические факторы также действуют на организм детей и подростков и в конечном итоге препятствуют формированию здорового поколения города.

В ГО Сухой Лог на протяжении ряда лет накоплен определенный опыт организации питания детей и подростков. В дошкольных образовательных учреждениях города охват питанием составляет 100%. В каждом общеобразовательном учреждении имеются буфетные и пищеблок, обеспечивающие учащихся, горячим питанием. Общий охват питанием составляет 100%, в том числе горячим питанием 100%.

В общеобразовательных учреждениях контроль по организации питания учащихся и учёт численности питающихся ведут ответственные за питание. Во всех образовательных учреждениях, с целью усиления контроля за организацию качественного и безопасного питания детей, созданы бракеражные комиссии. Вошла в практику альтернативная система оказания услуги питания в МАДОУ № 43, проводятся конкурсы на поставку продуктов питания для дошкольного учреждения.

Вместе с тем существуют **проблемы**, влияющие на организацию питания детей:

- недостаточное обеспечение кадрами
- недостаточное обеспечение повышения квалификации персонала.

Разработанная целевая программа позволит улучшить качество питания воспитанников, повысить квалификацию работников пищеблоков, укомплектовать штат работников пищеблока.

Основным риском, связанным с программно-целевым методом решения проблемы при реализации Программы, может стать недостаточное бюджетное финансирование, различные темпы реализации программных мероприятий и изменения законодательства, в т.ч. изменение нормативно-правовой базы в части введения новых требований, не обеспеченных финансовыми ресурсами в рамках программных мероприятий.

### **Анализ состояния организации питания в МАДОУ № 43**

Для определения проблем, подлежащих программной разработке, выделения объектов программного решения проведен анализ состояния организации питания в МАДОУ № 43:

Для анализа определены 3 показателя:

- организация питания воспитанников;
- состояние материально-технической базы пищеблока, буфетных;
- уровень кадровой обеспеченности.

Исследовав которые сформулированы цель, задачи и направления деятельности при осуществлении программы.

### **Организация питания в МАДОУ № 43**

2.1.1. В МАДОУ № 43 организовано пятиразовое питание, горячее питание детей по рекомендуемым среднесуточным нормам потребления продуктов питания.

На основании Постановления Главы городского округа Сухой Лог № 1004-ПП от 25.12.2023 «Об установлении максимального и среднего размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях реализующих образовательную программу дошкольного образования» с изменениями, внесенными постановлениями Правительства Свердловской области.

1. С 01.01. 2024года. по 31.12.2024 года установлен размер платы взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в государственных образовательных учреждениях (далее родительская плата) в сумме 2913 рублей в месяц.
2. С 01.01.2024 года по 31.12.2024 года размер родительской платы для родителей, имеющих трёх и более несовершеннолетних детей в сумме 2613 рублей в месяц.
- 3.. С 01.01.2024 года по 31.12.2024 года размер родительской платы за присмотр и уход за детьми с ограниченными возможностями здоровья, осваивающими образовательные программы в сумме 1634 рубля
4. С 01.01.2024 года по 31.12.2024 года размер родительской платы за присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, детьми с туберкулезной интоксикацией, за детьми граждан, принимающих участие, погибших в СВО

на территории Украины, детьми, вынужденно покинувших территории Украины, ДНР, ЛНР, детьми лиц, призванных по мобилизации в Вооруженные Силы РФ осваивающими образовательные программы родительская плата не взимается.

Ежедневный контроль за организацией качественного и безопасного питания детей осуществляет медицинская сестра диетическая, качество готовых блюд проверяет бракеражная комиссия.

В настоящее время в ДООУ для организации качественного и безопасного питания воспитанников имеется примерное двадцатидневное меню, согласованное с филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах», разработан паспорт пищеблока.

Для составления ежедневного меню с учетом выполнения норм суточного рациона питания детей в МАДОУ № 43 установлено электронное программное обеспечение (Контур. Бухгалтерия бюджет.)

Вместе с тем, для эффективной реализации показателя «организация питания детей» в МАДОУ № 43 необходимо:

- реализовать в полной мере примерное двадцатидневное меню, сбалансированное по пищевой и энергетической ценности для разных возрастных групп детей ДООУ соответствующее современным санитарным требованиям в расчете по химическому составу и содержанию микронутриентов;
- внедрить технологические карты по приготовления блюд с применением продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами;
- разработать новые виды блюд и изделий с повышенной пищевой и биологической ценностью;
- обеспечить на должном уровне организацию производственного контроля за качеством питания, безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции, соблюдением санитарных норм и требований нормативной и технологической документации при производстве, транспортировке продукции;
- соблюдать периодичность контроля и своевременно проводить витаминизацию рационов питания: использовать витаминизированный хлеб (обогащенный вит-мин к-смесью Валитек-8), витаминные напитки промышленного производства ВИТОШКА, проводить витаминизация 3 блюда аскорбиновой кислотой детям до 3 лет

### **Состояние материально-технической базы пищеблока**

Учитывая, что качество питания детей, воспитанников зависит от оснащения пищеблоков современным торгово-технологическим и холодильным оборудованием, ДООУ оснащено на 100% новым оборудованием. Особое внимание уделяется содержанию пищеблока в течении учебного года.

### **Уровень кадровой обеспеченности**

Штат работников пищеблока в ДОУ должен состоять из 6 человек. В настоящее время трудоустроено 5 человек. Вакансии: повар – 0,5 ставки, кухонный рабочий.

За период реализации программы необходимо пройти подготовку на курсах повышения квалификации поварам пищеблока.

### Оценка эффективности реализации Программы

Для эффективной оценки реализации программы будут использованы следующие составляющие:

- итоговые данные анализа здоровья воспитанников;
- итоги маркетинговых исследований;
- итоги потребительских конференций и анкетирования;

Реализация программы позволит:

1. Улучшить качество и безопасность питания детей, учащихся за счет внедрения новых продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности и на основе этого снижение рисков заболеваемости детей алиментарно-зависимыми заболеваниями.
2. Укомплектовать пищеблок кадрами – 100%.
3. Повысить профессиональную компетентность и качество работы производственного персонала пищеблока.

### Перечень мероприятий Программы

| №  | МЕРОПРИЯТИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | СРОК ИСПОЛНЕНИЯ | ОТВЕТСТВЕННЫЕ ИСПОЛНИТЕЛИ |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| 1. | 1. Усовершенствование пакета нормативных документов, регламентирующих организацию питания<br>- Журнал контроля закладки основных продуктов питания в котёл<br>- Журнал отходов<br>- ДРК санитарно – эпидемиологического состояния на пищеблоке (мясо-рыбный цех, горячий цех, моечная, цех по обработке овощей, в продуктовой кладовой, овощехранилище, группы)<br>- АКТ производственного контроля<br>- Алгоритм «Организации контроля за питанием в ДОУ»<br>- Журнал визуального производственного контроля пищеблока»<br>- Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке<br>- Акт контроля «Соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания» | 2024            | Бракеражная комиссия      |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                                          |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------|
|           | -Акт контроля «Соответствие объёма порции готовой продукции, выданной детям»<br>- Акт контроля «Организация питания в группе»<br>Карта контроля организации питания в группе.<br>2. Развитие системы мониторинга за состоянием здоровья детей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2024-2026             | Медицинская служба<br>Заместитель по ВМР |
| <b>2.</b> | <b>Материально – техническая база</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |                                          |
|           | 1. Проведение текущих ремонтных работ на пищеблоке и групповых помещениях<br>2. Ремонт и техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования.<br>3. Приобретение инвентаря, столовой и кухонной посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | По мере необходимости | Заведующий хозяйством                    |
| <b>3.</b> | <b>Кадровое обеспечение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |                                          |
|           | 1. Укомплектованность штатными единицами – 100%<br><br>2. Организация семинаров, круглых столов, родительских собраний по актуальным проблемам питания воспитанников<br>3. Ежегодная профессиональная переподготовка кадров, занятых в обслуживании детей по актуальным вопросам связанным с соблюдением санитарных норм и правил, технологических дисциплин при приготовлении блюд и изделий, по основным требованиям, предъявляемым к продукции, поставляемой для организации питания в ДОУ<br>4. Участие в городских смотрах – конкурсах на лучшую организацию питания | 2024-2026             | Заведующий ДОУ                           |
| <b>4.</b> | <b>Улучшение рациона питания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                                          |
|           | 1. Использование при производстве готовых блюд кулинарных изделий для питания воспитанников продукции с повышенной и биологической ценностью, обогащённой витаминами и микронутриентами.<br>2. Организация деятельности по размещению муниципальных заказов на оказание услуги поставки продуктов питания                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3. Осуществление ежедневного производственного контроля за качеством и безопасностью использования сырья и вырабатываемой продукции, соблюдение санитарных правил и требований нормативной и технологической документации при производстве, хранении и транспортировке продукции, за выполнением санитарно–противоэпидемических мероприятий</p> <p>4.Использование в питании продукции предприятий пищевой промышленности, повышенной пищевой и биологической ценности</p> <p>5. Проведение витаминизации пищи: витаминизированный хлеб (обогащенный вит-мин к-смесью Валитек-8), витаминными напитками промышленного производства ВИТОШКА, витаминизация 3 блюда аскорбиновой кислотой детям до 3 лет</p> <p>6. Проведение бесед, лекции, выступления в СМИ, на родительских собраниях об организации правильного питания</p> <p>7. Организация «Уголков здоровья» с информацией о режиме, культуре и сбалансированности питания</p> <p>8. Организация работы по 20 дневному меню, сбалансированного по пищевой и энергетической ценности</p> <p>9.Разработка новых видов блюд и изделий с повышенной пищевой и биологической ценностью.</p> <p>10. Применение в системе учёта и ценообразования детского питания специализированных компьютерных программ.</p> | <p>Постоянно</p> | <p>Медицинская служба<br/>Медицинская сестра<br/>диетическая<br/>Бракеражная комиссия<br/>Заведующий ДОУ</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

УВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МАДОУ № 43  
С.В. Семухина  
Приказ № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Алгоритм**  
**«Организация контроля за питанием в МАДОУ № 43»**

| № | Объект контроля                                                                | Ответственный                  | Периодичность                 | Инструмент контроля                 | Форма контроля                       |
|---|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | <b>Соблюдение натуральных норм питания</b>                                     | Медицинская сестра диетическая | Ежедневно                     | Накопительная ведомость             | Составление меню                     |
|   |                                                                                | Медицинский работник           | 1 раз в месяц                 |                                     | Анализ, утверждение                  |
|   |                                                                                | Бракеражная комиссия           | 1 раз в неделю                |                                     |                                      |
|   |                                                                                | Кладовщик                      | 1 раз в 10 дней               | Накопительная ведомость             | Анализ                               |
|   |                                                                                | Бухгалтер                      | 1 раз в месяц                 | Накладные                           | Экономический анализ                 |
| 2 | <b>Качество приготовления пищи</b>                                             | Медицинская сестра диетическая | Ежедневно                     | Журнал «Бракераж готовой продукции» | Технологические карты                |
|   |                                                                                | Медицинский работник           | Периодически (по циклограмме) | Снятие пробы                        | Технологические карты                |
|   |                                                                                | Бракеражная комиссия           | Ежедневно                     | Снятие пробы                        | Технологические карты                |
|   |                                                                                | Бракеражная комиссия           | Ежедневно                     | Снятие пробы                        | Журналы «Бракераж готовой продукции» |
| 3 | <b>Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов</b> | Кладовщик                      | Ежедневно                     | Журнал «Бракераж сырой продукции    | Анализ, учет                         |
|   |                                                                                | Кладовщик                      | Ежедневно                     | Журнал «Входного контроля...»       | Анализ, учет                         |

| № | Объект контроля                                                    | Ответственный                              | Периодичность             | Инструмент контроля                                                                                                 | Форма контроля                                                         |
|---|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                    | Медицинский работник                       | Выборочно                 | Акт проверки                                                                                                        | Анализ документации                                                    |
|   |                                                                    | Бракеражная комиссия                       | 1 раз в месяц             | Акт проверки                                                                                                        |                                                                        |
| 4 | Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках | Медицинская сестра диетическая, шеф -повар | Ежедневно                 | Журнал «Регистрации температурно-влажностного режима в кладовых (овощная и продуктовая) и холодильном оборудовании» | Проверка, запись в журнале                                             |
| 5 | Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов           | Медицинская сестра диетическая             | При поступлении продуктов | Ежедневно                                                                                                           | Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья» |
|   |                                                                    | Кладовщик<br>Специалист по ОТ              |                           |                                                                                                                     |                                                                        |
| 6 | Закладка продуктов в котел                                         | Медицинская сестра диетическая             | Ежедневно                 | Сотрудники согласно приказа (по графику)                                                                            | Анализ документации, взвешивание продуктов                             |
|   |                                                                    | Бракеражная комиссия                       | Ежедневно                 |                                                                                                                     |                                                                        |
| 7 | Маркировка посуды, оборудования                                    | Медицинская сестра диетическая             | Постоянно                 | Оперативный контроль, ДРК                                                                                           | Наблюдение                                                             |

| № | Объект контроля                | Ответственный                      | Периодичность                                              | Инструмент контроля                                               | Форма контроля                    |
|---|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|   |                                | Заведующий хозяйством              | 1 раз в месяц, при нарушениях                              | ДРК                                                               | Наблюдение, анализ документации   |
|   |                                | Заведующий хозяйством              | При отсутствии зав. д/с, м/раб, нарушениях                 | Оперативный контроль                                              |                                   |
|   |                                | Заведующий хозяйством<br>Кладовщик | При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок | Оперативный контроль                                              | Отчёт на заседании при заведующем |
| 8 | Норма выхода блюд (вес, объем) | Медицинская сестра диетическая     | Ежедневно                                                  | Периодическое составление акта                                    | Контрольное взвешивание блюд      |
|   |                                | Бракеражная комиссия               | Ежедневно                                                  | Журнал «бракеража готовой продукции»                              |                                   |
|   |                                | Медицинский работник               | По циклограмме                                             | Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля |                                   |
|   |                                | Бракеражная комиссия               | По плану                                                   | Акты проверок                                                     | Контрольное взвешивание           |

| №  | Объект контроля                                 | Ответственный                                                                      | Периодичность                         | Инструмент контроля                                                                                                                              | Форма контроля                       |
|----|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 9  | Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых | Медицинская сестра диетическая,<br><br>Санитарная комиссия<br><br>Специалист по ОТ | Ежедневно                             | «Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)» | Наблюдение                           |
|    |                                                 |                                                                                    | 1 раз в 10 дней                       |                                                                                                                                                  | Отчет на совещании при заведующем    |
|    |                                                 |                                                                                    | 1 раз в месяц                         | ДРК                                                                                                                                              | Анализ                               |
|    |                                                 |                                                                                    |                                       |                                                                                                                                                  |                                      |
|    |                                                 | Медицинский работник                                                               | 1 раз в неделю                        | Планерка                                                                                                                                         | Наблюдение, анализ документации      |
|    |                                                 |                                                                                    | 1 раз в месяц                         | Документация медсестры,                                                                                                                          |                                      |
|    |                                                 | Заведующий хозяйством                                                              | 1 раз в 3 месяца                      | Журналы<br>Акты проверок                                                                                                                         | Анализ документации, наблюдение, ДРК |
|    |                                                 |                                                                                    | При подготовке к новому учебному году | Отчет для заведующего                                                                                                                            | Наблюдение                           |
| 10 | Калорийность пищевого рациона                   | Медицинская сестра диетическая                                                     | Ежедневное заполнение документации    | Технол. карта, подсчет энергетич. ценности                                                                                                       | Анализ, запись в журнале             |

| №  | Объект контроля                               | Ответственный                                                          | Периодичность                                   | Инструмент контроля                                                              | Форма контроля                      |
|----|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|    |                                               | Медицинский работник                                                   | 1 раз в месяц                                   | Сводная таблица                                                                  | Сравнительный анализ показателей    |
| 11 | Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками | Медицинская сестра диетическая                                         | Ежедневно                                       | «Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуска к работе)»;           | Осмотр, запись в журналах           |
|    |                                               | Медицинский работник                                                   | 1 раз в год и при поступлении на работу         | «Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки                            | Анализ документов. Запись в журнале |
|    |                                               | Шеф - повар<br>Специалист по ОТ                                        | Ежедневно<br>1 раз в месяц                      | Журналы.                                                                         | Анализ документации                 |
| 12 | Соблюдение графика режима питания             | Медицинская сестра диетическая, специалист по ОТ, медицинский работник | Ежедневно                                       | Соблюдение графика выдачи продуктов в группы                                     | Оперативный контроль                |
| 13 | Программа производственного контроля          | Медицинская сестра диетическая                                         | По плану                                        | Соблюдение «Программы производственного контроля»                                | Анализ, проверка документации       |
|    |                                               | Медицинская сестра диетическая                                         | Согласно «Программе производственного контроля» | Проверки санитарного состояния и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима | Акты                                |

| №  | Объект контроля                                                                 | Ответственный                                                                                             | Периодичность                  | Инструмент контроля                                                                           | Форма контроля                                                                                             |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад | Медицинская сестра диетическая, кладовщик                                                                 | При поступлении продуктов      | Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» | Анализ документации                                                                                        |
|    |                                                                                 | Медицинский работник                                                                                      | 1 раз в месяц (по циклограмме) |                                                                                               |                                                                                                            |
| 15 | Нормативно - правовая база по организации питания                               | Заведующий, Медицинская сестра диетическая, кладовщик, заведующий хозяйством                              | Постоянно                      | Законодательные документы, правила, требования                                                | Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д. |
| 16 | Использование дезинфекционных средств                                           | Медицинская сестра диетическая                                                                            | Ежедневно                      | Журнал использования дез. средств                                                             | Запись, анализ                                                                                             |
|    |                                                                                 | Заведующий хозяйством                                                                                     | 1 раз в квартал                |                                                                                               |                                                                                                            |
| 17 | Исполнение предписаний, замечаний, нарушений                                    | Заведующий, медицинская сестра диетическая, медицинский работник, заведующий хозяйством, специалист по ОТ | В установленные сроки          | Отчет, справки, акты и т.д.                                                                   | Исполнение предписаний                                                                                     |
| 18 | Накопительная ведомость для                                                     | Медицинская сестра диетическая                                                                            | 1 раз в 10 дней                | Накопительная ведомость                                                                       | Анализ, рекомендации                                                                                       |

| №  | Объект контроля                                                             | Ответственный                                        | Периодичность   | Инструмент контроля                                                                       | Форма контроля                                                                                  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка | Кладовщик<br>Бухгалтер                               | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость                                                                   | Анализ, рекомендации                                                                            |
| 19 | Заявка продуктов питания                                                    | кладовщик                                            | Ежедневно       | Бланки заказа                                                                             | Анализ                                                                                          |
| 20 | Организация питания в учебно-воспитательном процессе                        | Медицинский работник                                 | По циклограмме  | Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы | Наблюдение, анализ результатов                                                                  |
|    |                                                                             | Заместитель по ВМР                                   | По циклограмме  |                                                                                           |                                                                                                 |
|    |                                                                             | Воспитатели                                          | По плану        | Работа по организации питания                                                             | Дидактические игры, папки передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома |
| 21 | Правила мытья посуды и инвентаря                                            | Медицинская сестра диетическая, Медицинский работник | 1 раз в неделю  |                                                                                           | Наблюдение, опрос                                                                               |
|    |                                                                             | Медицинская сестра диетическая                       | Ежедневно       | Контроль                                                                                  | Рекомендации                                                                                    |
|    |                                                                             | Шеф-повар                                            |                 |                                                                                           |                                                                                                 |
|    |                                                                             | Заведующий хозяйством                                | 1 раз в месяц   |                                                                                           | ДРК                                                                                             |

| №  | Объект контроля                | Ответственный                  | Периодичность | Инструмент контроля | Форма контроля    |
|----|--------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------------|-------------------|
|    |                                | Медицинский работник           | Ежедневно     |                     | Наблюдение, опрос |
| 22 | Правила обработки скорлупы яиц | Шеф -повар                     | Ежедневно     |                     |                   |
|    |                                | Медицинская сестра диетическая | ежедневно     |                     | Наблюдение, опрос |

### **Работа МАДОУ № 43 по организации питания.**

В МАДОУ № 43 организовано 5- разовое питание в соответствии с примерным 20-ти дневным меню.

**Детский сад старается придерживаться принципов рационального питания**

- 1.Калорийность пищи не превышает энергозатрат организма.
- 2.В суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде.
- 3.Соблюдение режима питания.
- 4.Питание разнообразно.
- 5.Правильное сочетание блюд.
- 6.Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.
- 7.Учет сезонов года.
- 8.Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

Для обеспечения правильного питания в течение дня детский сад информирует родителей воспитанников об организации питания в ДОУ, а также дает рекомендации по организации питания в вечернее время и в выходные дни с учетом того, какие продукты получали дети в детском саду.

### **Разработан план работы по организации питания в МАДОУ № 43**

*Заседание бракеражной комиссии*

- 1.Утверждение плана работы на учебный год.
- 2.Выполнение натуральных норм. Соблюдение 20 –ти дневного меню.
- 3.Совершенствование системы производственного контроля за организацией питания.
- 4.Организация питания в группах:

- соблюдение режима питания
  - проверка контрольной порции
  - сервировка стола
5. Работа по освоению культурно – гигиенических навыков.
6. Ведение медицинской документации по питанию.

#### *Работа с кадрами*

1. Организация питания в группах.
2. Рабочее совещание по итогам проверки групп (ежемесячно рассматривается на Совещании при заведующем).
3. Соблюдение санитарных норм обслуживающим персоналом.
4. Ведение документов по организации питания.
5. Работа с поставщиками:
  - Заключение договоров, контрактов на поставку продуктов питания.
  - Регулирование заказов с учетом цен (анализ ценообразования).
  - Контроль кладовщиком и медицинской сестрой диетической, за правильностью транспортировки, своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
6. Контроль за сертификатами качества.
7. Контроль за организацией питания:
  - Контроль формирования рациона питания.
  - Контроль санитарно-технического состояния пищеблока.
  - Контроль сроков годности и условий хранения продуктов.
  - Работа бракеражной комиссии по проведению контроля по закладке продуктов, снятию остатков продуктов в кладовой.
  - Состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков.
  - Соблюдение технологии приготовления пищи.
  - Соблюдение графика приема пищи.

## Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ

| Время приема пищи                  | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДО |                |                |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
|                                    | 8-10 часов                                                      | 11-12 часов    | 24 часа        |
| 8 <sup>30</sup> -9 <sup>00</sup>   | завтрак                                                         | завтрак        | завтрак        |
| 10 <sup>30</sup> -11 <sup>00</sup> | второй завтрак                                                  | второй завтрак | второй завтрак |
| 12 <sup>00</sup> -13 <sup>00</sup> | обед                                                            | обед           | обед           |
| 15 <sup>30</sup>                   | полдник                                                         | полдник*       | полдник        |
| 18 <sup>30</sup>                   | -                                                               | ужин           | ужин           |
| 21 <sup>00</sup>                   | -                                                               | -              | 2 ужин         |

\*При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

## Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

- Мясо и мясопродукты: говядина I категории, телятина, нежирные сорта свинины и баранины; мясо птицы охлажденное (курица, индейка), мясо кролика, сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю – после тепловой обработки; субпродукты говяжьи (печень, язык).
- Рыба и рыбопродукты: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
- Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.
- Молоко и молочные продукты: молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое; сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко; творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150° Т – после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста); сметана (10%, 15% жирности) – после термической обработки; кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; сливки (10% жирности); мороженое (молочное, сливочное).
- Пищевые жиры: сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности); растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; маргарин ограниченно для выпечки.

- Кондитерские изделия: зефир, пастила, мармелад; шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю; галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей); пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.
- Овощи:
  - овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
  - овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.
- Фрукты: яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости; тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) – с учетом индивидуальной переносимости, сухофрукты.
- Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
- Соки и напитки: натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью); напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; кофе (суррогатный), какао, чай.
- Консервы: говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд), лосось, сайра (для приготовления супов); компоты, фрукты дольками; баклажанная и кабачковая икра для детского питания; зеленый горошек; кукуруза сахарная; фасоль стручковая консервированная; томаты и огурцы соленые.
- Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.
- Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.
- Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться: икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели); рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) – не чаще 1 раза в 2 недели.

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)****Таблица 1 СП 2.3-2.4.3590-20**

| Показатели                         | От 1 года до 3 лет | От 3 лет до 7 лет |
|------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Белки (г/сут)                      | 42                 | 54                |
| Жиры (г/сут)                       | 47                 | 60                |
| Углеводы (г/сут)                   | 203                | 261               |
| Энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400               | 1800              |
| Витамин С ( мг/сут)                | 45                 | 50                |
| Витамин В1 ( мг/сут)               | 0,8                | 0,9               |
| Витамин В2 ( мг/сут)               | 0,9                | 1,0               |
| Витамин А ( мг/сут)                | 450                | 500               |
| Витамин Д ( мг/сут)                | 10                 | 10                |
| Кальций ( мг/сут)                  | 800                | 900               |
| Фосфор ( мг/сут)                   | 700                | 800               |
| Магний ( мг/сут)                   | 80                 | 200               |
| Железо ( мг/сут)                   | 10                 | 10                |
| Калий ( мг/сут)                    | 400                | 600               |
| Йод ( мг/сут)                      | 0,07               | 0,1               |
| Селен ( мг/сут)                    | 0,0015             | 0,02              |
| Фтор ( мг/сут)                     | 1,4                | 2,0               |

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах-не менее)****Таблица 3 СП 2.3-2.4.3590-20**

| Показатели     | От 1 года до 3 лет | От 3 лет до 7 лет |
|----------------|--------------------|-------------------|
| Завтрак        | 350                | 400               |
| Второй завтрак | 100                | 100               |
| Обед           | 450                | 600               |
| Полдник        | 200                | 250               |
| Ужин           | 400                | 450               |
| Второй ужин    | 100                | 150               |

**Масса порций для детей в зависимости от возраста****Приложение №9 СП 2.3-2.4.3590-20**

| Наименование блюд                                                                                                                                                                                                    | Вес (масса) в граммах |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
|                                                                                                                                                                                                                      | от 1 года до 3-х лет  | от 3-х до 7-ми лет |
| Каша, или овощное блюдо, или яичное, или творожное, или мясное блюдо( допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака | 130-150               | 150-200            |
| Закуска, (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)                                                                                                                                                                      | 30-40                 | 50-60              |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                                         | 150-180               | 180-200            |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                                                   | 50-60                 | 70-80              |
| Гарнир                                                                                                                                                                                                               | 100-150               | 150-180            |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток напиток из шиповника)                                                                                                                             | 150-180               | 180-200            |
| Фрукты                                                                                                                                                                                                               | 95                    | 100                |

Утверждаю:  
Заведующий МДОУ № 43  
С.В. Семухина \_\_\_\_\_  
«    » \_\_\_\_\_  
Приказ №    от \_\_\_\_\_

## **ПРОГРАММА**

Совершенствование организации питания в МАДОУ № 43 на период 2024-2026 гг.

2024 год.