

**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:

1. Организация обучения и периодической переподготовки кадров, ответственных за организацию здорового питания воспитанников
2. Разработка и внедрение механизмов организационно, правового, методического и экономического стимулирования исполнителей Программы по обеспечению высокого качества и безопасности питания.
3. Методическое обеспечение профилактической работы по организации питания воспитанников ДОУ.
4. Организационное обеспечение совершенствования питания воспитанников ДОУ.
5. Мониторинг состояния буфетных и пищеблока.
6. Повышение эффективности потребления энергоресурсов групповых и пищеблока.

Сроки и этапы реализации Программы

Программа разработана на период: 2024- 2026гг.
По этапам реализации:
Подготовительный: январь - март 2024 года
Основной: март 2024- июнь 2026 года
Заключительный: июль – декабрь 2026 года

Администрация МАДОУ № 43.
Бракеражная комиссия МАДОУ № 43.

Контроль за реализацией Программы

Промежуточный контроль:

- отчёт о реализации программы на Общем родительском собрании (1 раз в год)

Итоговый контроль:

- отчет по реализации программы на уровне городского округа Сухой Лог

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), 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), СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
Требования к тепловому и механическому оборудованию пищеблоков образовательных учреждений	СП 2.3/2.4.3590-20 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 СП 2.3/2.4.3590-20 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 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 СП 2.4.3648-20
Требования к программе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства и его выполнению	ФЗ № 29-ФЗ (ст. 4, 22), СП 1.1.1058-01, с изменениями от 27.03.2007 года СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.3.2.1078-01 (пп. 2.22-2.28), с изменениями от 06.06.2011 года 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), СП 2.3/2.4.3590-20 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 СП 2.4.3648-20 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 СП 2.1.2684-21 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 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), 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), Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения МР 2.3.1.0253-21 СП 2.4.3648-20 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 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), 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), СП 3.3686-21, СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20
Требования к организации питьевого режима	СП 2.1.4.116-02 с изменениями от 28.06.2010 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), 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 СП 2.3./2.4.3590-20 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 - Журнал контроля закладки основных продуктов питания в котёл - Журнал отходов - ДРК санитарно – эпидемиологического состояния на пищеблоке (мясо-рыбный цех, горячий цех, моечная, цех по обработке овощей, в продуктовой кладовой, овощехранилище, группы) - АКТ производственного контроля - Алгоритм «Организации контроля за питанием в ДОУ» - Журнал визуального производственного контроля пищеблока» - Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке - Акт контроля «Соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания»	2024	Бракеражная комиссия

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

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 4.Использование в питании продукции предприятий пищевой промышленности, повышенной пищевой и биологической ценности 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 6. Проведение бесед, лекции, выступления в СМИ, на родительских собраниях об организации правильного питания 7. Организация «Уголков здоровья» с информацией о режиме, культуре и сбалансированности питания 8. Организация работы по 20 дневному меню, сбалансированного по пищевой и энергетической ценности 9.Разработка новых видов блюд и изделий с повышенной пищевой и биологической ценностью. 10. Применение в системе учёта и ценообразования детского питания специализированных компьютерных программ.	Постоянно	Медицинская служба Медицинская сестра диетическая Бракеражная комиссия Заведующий ДОУ
---	------------------	--

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	Соблюдение натуральных норм питания	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	Качество приготовления пищи	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	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	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 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 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, Санитарная комиссия 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 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 Специалист по ОТ	Ежедневно 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 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 ³⁰ -9 ⁰⁰	завтрак	завтрак	завтрак
10 ³⁰ -11 ⁰⁰	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	обед	обед	обед
15 ³⁰	полдник	полдник*	полдник
18 ³⁰	-	ужин	ужин
21 ⁰⁰	-	-	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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 270153293300626215937226367766664777663875334625

Владелец Семухина Светлана Викторовна

Действителен с 05.08.2024 по 05.08.2025