



ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ «АЗБУКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

1. Наименование Программы	«АЗБУКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»
2. Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 28 п.15</li> <li>- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».</li> <li>- «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178</li> </ul>
3. Разработчики Программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рузанкина Жанна Вильгельмовна, заведующий ДОУ</li> <li>- Байдерина Наталия Борисовна. заместитель заведующего</li> <li>- Артемьева Светлана Николаевна. старший воспитатель</li> </ul>
4. Цель Программы	Сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста, через организацию рационального питания в ДОУ и семье.
5. Основные задачи Программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование и развитие представления воспитанников о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;</li> <li>- формирование у воспитанников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;</li> <li>- повышение компетентности работников ДОУ в вопросах рационального питания воспитанников;</li> <li>- обновление информационной среды учреждения по организации рационального питания дошкольников: - разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику по преемственности организации питания детей в домашних условиях и ДОУ.</li> </ul>

6. Этапы и сроки реализации Программы	2022-2024 гг.
7. Объемы и источники финансирования	- Средства местного бюджета - Благотворительные средства
8. Ожидаемые результаты реализации Программы	Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании. Сохранение и укрепление здоровья воспитанников.

## Содержание Программы по питанию

### 1. ВВЕДЕНИЕ

«Человеку нужно есть,  
Чтобы встать, и чтобы сесть.  
Чтобы прыгать кувыркаться.  
Песни петь, дружить, смеяться.  
Чтоб расти и развиваться  
И при этом не болеть,  
Нужно правильно питаться  
С самых юных лет уметь».

Одним из приоритетных направлений деятельности государства и общества является обеспечение здоровья населения страны.

Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях представляет проблему большой социальной значимости, особенно в условиях современной сложной социально-экономической обстановки. Основное время дети находятся в дошкольном учреждении. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДООУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

В условиях недостаточной грамотности родителей, которые не уделяют необходимого внимания организации питания своих детей, возрастает роль организации питания, которое помимо возможности обеспечить каждого ребёнка основными пищевыми веществами, в том числе, незаменимыми (такими, как витамины и минеральные вещества), приобретает огромное воспитательное значение, так как позволяет сформировать у ребёнка оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания. На сегодняшний день ситуация с состоянием питания вызывает тревогу по целому ряду причин:

- современный мир с его техническим прогрессом научил нас двигаться. Человек все меньше тратит свою собственную энергию, снижается двигательная активность, что неизбежно приводит к избыточному весу, ожирению;
- часть детей страдает от неполноценности рациона питания, причем в наиболее острых случаях это приводит к замедлению физического и функционального развития;
- родители, не демонстрируют грамотного, сознательного отношения к режиму питания, имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. И как следствие, дети не усваивают правил рационального питания.

Основные проблемы питания воспитанников связаны с нарушением питания вне стен учреждения. Увлечение родителей фастфудами, чипсами, газированными напитками и т.д.

Между тем, нарушение принципов рационального питания – верный путь к развитию многочисленных заболеваний желудочно-кишечного тракта, нервно-психической сферы, дыхательной и сердечно-сосудистой систем, опорно-двигательного аппарата, возникновения стрессовых состояний, существенно снижающих эффективность образовательной деятельности и адаптацию к образовательному процессу.

Все вышеперечисленные факторы негативно сказываются на состоянии здоровья подрастающего поколения. Проблему сохранения населения в настоящее время пытаются решить на разных уровнях государственной власти, общественных организаций и образовательных учреждений.

В личностно-ориентированном образовании заложена определенная идеология: приобретение ребенком личного опыта - наиболее ценно для его развития, ребенок развивается в процессе самостоятельного взаимодействия с окружающим миром.

Что же такое здоровье? По уставу ВОЗ, «здоровье — это не отсутствие болезни как таковой или физических недостатков, а состояние полного физического, душевного и социального благополучия».

Одной из важнейших задач воспитания детей дошкольного возраста, решение которой будет осуществляться посредством реализации программы - формирование ценности здорового образа жизни для современного человека, ответственного отношения к собственному здоровью. Все это возможно только в результате серьезной совместной работы педагогов, родителей и самих воспитанников.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей, фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Исключение из рациона тех или иных продуктов из названных групп неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.

Мясо, рыба, птица, яйца, молоко, кефир, творог и сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и др. неблагоприятных внешних факторов.

Молоко и молочные продукты – источник белка, один из основных источников легкоусвояемого кальция, необходимого для образования костной ткани – витамина В12 (рибофлавина).

Кефир, йогурт, ряженка и др. кисломолочные продукты способствуют нормальному пищеварению и угнетают рост болезнетворных микроорганизмов в тонком кишечнике.

В питании дошкольников необходимо применять разнообразные овощи, фрукты и плодовоовощные соки. Плоды и овощи, особенно свежие – важнейший источник аскорбиновой кислоты, биофлавоноидов (витамин Р), бета-каротина.

Таким образом, одной из приоритетных задач в дошкольном учреждении мы видим в воспитании у детей навыков здорового образа жизни. Задача педагогов – сформировать у ребенка дошкольного возраста основы сохранения своего здоровья, используя в своей педагогической деятельности правдивую, научно-обоснованную и полезную информацию.

## 2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста, через организацию рационального питания в ДООУ и семье.

## 3. ЗАДАЧИ

- формирование и развитие представления дошкольников о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;

- формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- повышение компетентности сотрудников ДОУ в вопросах рационального питания дошкольников;
- обновление информационной среды учреждения по организации рационального питания дошкольников;
- разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику по преемственности организации питания детей в домашних условиях и ДОУ.

#### 4. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

##### 4.1. Общая характеристика пищеблока.

Пищеблок детского сада получает сырье от поставщиков и затем осуществляет процесс приготовления блюд. В состав пищеблока входит: цеха первичной обработки овощей, горячий, холодный, мясорыбный цеха, раздаточные, моечные кухонной посуды, кладовые сухих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, овощей.

Технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям и находится в исправном состоянии.

Технические особенности и производственные мощности технологического оборудования пищеблока ДОУ соответствуют количеству питающихся, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблока. Оборудование пищеблока подразделяется на: механическое, тепловое, холодильное и немеханическое.

**Механическое** оборудование применяется для первичной обработки продуктов, это оборудование для:

- обработки картофеля и овощей (универсальный механический привод и картофелечистка);
- обработки мяса и рыбы (мясорубка);
- ванны для ручного мытья посуды);

В перечень теплового оборудования, предназначенного для тепловой обработки продуктов (варки и комбинированной обработки), входят:

- электрическая плита с духовым шкафом;

К немеханизированному оборудованию относятся:

- производственные столы;      - холодильные камеры; - стеллажи (шкафы);      - холодильные шкафы.
- весы;
- раковины для мытья рук.

К холодильному оборудованию относят:

## 5. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия	Срок	Ответственные	Источник финансирования
<b>I. Организационно – аналитическая деятельность, информационное обеспечение</b>			
1. Разработка нормативно-правовой и технологической документации	Январь-февраль	заведующий, зав. производством	
2. Создание системы производственного контроля	Январь-февраль	заведующий, комиссия	
3. Разработка десятидневного меню	Январь-февраль	заведующий, зав. производством	
4. Организация работы по витаминизации блюд	Весна, осень	зав. производством	
5. Пополнение фонда нормативной документации новыми инструкциями, санитарными нормами и рекомендациями по организации питания.	По мере необходимости	заведующий, комиссия	
6. Проведение производственных совещаний по организации питания.	1 раз в квартал	заведующий	
7. Совещания по результатам производственного контроля.	1 раз в квартал	заведующий	
8. Консультации по организации питания в группах с педагогическим и обслуживающим персоналом ДООУ	2 раза в год	зам. заведующего, старший воспитатель,	
9. Вопросы организации питания на родительских собраниях групп	1 раз в год	зам. заведующего, старший воспитатель	
10. Осмотр персонала пищеблока	1 раз в месяц	мед. сестра	
11. Гигиеническое обучение работников пищеблока.	1 раз в год	зав. производством	
12. Контроль по соблюдению СанПиН По плану работы	Ежедневно	заведующий, зав. производством, комиссия	

13. Контроль за процессом приготовления пищи комиссии питания	Ежедневно	комиссия	
14. Контроль культуры принятия пищи воспитанниками	По отдельному плану	зам. заведующего. старший воспитатель	
<b>II. Работа по воспитанию культуры питания воспитанников (Приложение 1)</b>			
1. Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый образ жизни»	По плану	Ст. воспитатель	
2. Проведение конкурса стенгазет «Личный пример - лучшая пропаганда здорового питания»	По плану	Ст. воспитатель	Благотворительные средства
3. «Кулинарный поединок» - развлекательно-познавательная программа для дошкольников	По плану	Ст. воспитатель	
<b>III. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей (Приложение 2)</b>			
1. Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый образ жизни»	По плану	Ст. воспитатель	
2. Памятки, буклеты об организации питания в ДОУ и семье	По плану	Ст. воспитатель	
3. Проведение родительских собраний по вопросам питания	По плану	Ст. воспитатель	
<b>IV. Работа по улучшению материально-технической базы пищеблока и столовой</b>			
1. Замена электромясорубки (1шт.)	2020		Благотворительные средства
2. Покупка противней с антипригарным покрытием в кол-ве 4шт	2019		
3. Оборудовать складские помещения вентиляцией	2019-2020		
4. Ремонт электрической плиты на пищеблоке	2019	Заведующий хозяйством	Местный бюджет
5. Ремонт кладовой	По мере		
6. Замена посуды	необходимости		

## 6. НОРМАТИВНАЯ БАЗА ПО ВОПРОСАМ ПИТАНИЯ

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 28 п.15
- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178
- Постановление главы города Соликамска Пермского края «Об установлении размера родительской платы за содержание ребенка в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования
- Устав МАДОУ «Детский сад 28»

## 7. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Работа комиссии регламентируется **положением о бракеражной комиссии**, которое утверждается заведующим. Срок действия положения – 3 года. Состав комиссии утверждается **приказом заведующего о создании бракеражной комиссии**. В нее входят: члены администрации, медицинская сестра, представитель профсоюзного комитета ДОУ, председатель родительского комитета. Приказ издается каждый новый учебный год в сентябре. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.

## 8. ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии

Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Общем родительском собрании ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

## 9. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

### *План производственного контроля организации питания воспитанников*

Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке</li> <li>▪ Ежемесячный контроль за функционированием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов -</li> <li>системы теплоснабжения</li> </ul> </li> </ul>	Заведующий хозяйством	
Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока</li> <li>▪ Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям</li> </ul>	Зав. производством медсестра	
Состояние технологического холодильного оборудования на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Контроль за состоянием и функционированием оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Зав. производством	

Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря</li> <li>Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление</li> </ul>	Зав. производством Зав. производством	
Проверка воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Заведующий хозяйством	

### Санитарные требования к организации питания воспитанников

Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды	Один раз в полугодие перед началом сезона	медсестра	
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Зав. производством	
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медсестра	
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия	
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Заведующий	
Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Повар	
Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Заведующий, зав. производством	
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно заполнение журналов: <ul style="list-style-type: none"> <li>состояния здоровья сотрудников пищеблока</li> <li>осмотра на гнойничковые заболевания</li> </ul>	медсестра	

### ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям

Овоши	▪ Исследование на содержание нитратов (1 раз в год)	медсестра	
Вода питьевая	▪ Исследование на микробиологические показатели (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	медсестра	
<b>ГОТОВЫЕ БЛЮДА</b>			
<b>Исследования по санитарно-химическим и микробиологическим показателям</b>			
Готовые блюда	▪ Микробиологические показатели (БГКП, протей, сальмонеллы, КМАФАнМ, S.aureus) (2 раза в год)	медсестра	
Напитки	▪ Микробиологические показатели (БГКП, протей, сальмонеллы, КМАФАнМ, S.aureus) (2 раза в год)	медсестра	
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
Исследование на наличие кишечной палочки	▪ Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (2 раз в год)	медсестра	

#### 10. МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медсестра	Ежедневно	Меню-Требование 10-ти дневное меню	Составление меню Анализ, утверждение.
		Заведующий	Ежедневно		
		Зав. производством	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
		Зав. производством	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ
2	Качество приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Методика органолептической оценки пищи
3	Организация индивидуального питания (для детей с аллергическими заболеваниями)	Медсестра	В течение года	Журнал «Диетпитание» Ф- 04-43	Запись в журнале
		Заведующий	В течение года	Наблюдение	Анализ документов

		Ответственный	Частота	Индикаторы питания	Замена продуктов согласно инд. листку питания
--	--	---------------	---------	--------------------	---

		Младшие воспитатели	Ежедневно	Индив. листки питания	Замена продуктов согласно инд. листку питания
4	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Зав. производством			
		Заведующая	Ежедневно	Акт	Анализ документации
		Род. комитет	1 раз в 3 месяца	Акт	
		Специалисты «Роспотребнадзора»	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	
Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки			
5	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Медсестра	Ежемесячно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медсестра	При поступлении продуктов	Акт 1 раз в месяц	Наблюдение
		Заведующий Зав. производством			
		Род. комитет	1 раз в три месяца	Акт проверки	Наблюдение, работа комиссии
7	Закладка блюд	Медсестра	Ежедневно	Акт-проверки 1 раз в месяц	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Заведующий	При отсутствии медсестры, нарушениях		
		Заведующий хозяйством	При отсутствии медсестры, зав. д/с, нарушениях		

8	Маркировка посуды, оборудования	Медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт – проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
		Заведующий хозяйством	При отсутствии зав. д/с, медсестра, нарушениях	Оперативный контроль	
		Заведующий хозяйством Зав. производством	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведующей
9	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медсестра	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	1 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	Ежедневно	Периодическое составление акта	
		Род. комитет	1 раз в квартал при поступлении жалоб, просьб	Акт проверки	
10	Санитарное состояние пищеблока, кухни, кладовых.	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
			1 раз в три месяца	Таблица	День «ДРК»
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Заведующий хозяйством	Периодически	Планерка	Анализ документации, наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
		Род. комитет	1 раз в квартал	Матрица	День «ДРК»
			Периодически	Матрица	День «ДРК»

11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации осмотра на гнойничковые заболевания» Ф-04-46 Журнал «Регистрации заболевания работника» Ф- 04-44	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	Периодически	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	Медсестра Заведующий Заведующий хозяйством	Ежедневно	Акт проверки. карточки-схемы 1 раз в 10 дней	Оперативный контроль
13	Программа производственного контроля	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
14	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующая Медсестра Заведующий хозяйством Зав. производством. Род. комитет.	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка документации, приказы, памятки и т.д.
15	Использование дезинфекционных средств	Медсестра	Ежедневно	Журнал, сертификат	Запись, анализ
		Заведующий Заведующий хозяйством	Периодически		
16	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Медсестра Заведующий хозяйством	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний

17	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Заведующий Зав. производством	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ показателей
----	---	----------------------------------	---------------	-------------------------	--------------------

Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания воспитанников:

1. Задачи администрации ДОУ:

Составление расписания непосредственной образовательной деятельности с обеспечением необходимого режима питания, с учетом возрастных особенностей детей дошкольного возраста

Контроль качества питания;

Контроль обеспечения порядка вовремя прием пищи;

Контроль культуры принятия пищи;

Контроль проведения воспитательной работы с воспитанниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. Обязанности медсестры и работников пищеблока:

- Составление рационального питания на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение пищеблока качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности воспитателей:

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье: Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации педагогов ДОУ и медработников по питанию в семье, принимать активное участие в проведение мероприятий ДОУ (досуги, праздники и т.д.)

5. Обязанности воспитанников:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- выполнять посильную работу по дежурству в группе.

## 11. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОГРАММЫ

- организация питания дошкольников в соответствии с новыми санитарными правилами и нормами СанПиН;
- наличие сформированного пакета документов по организации питания;
- увеличение ассортимента блюд, полезных для здоровья детей, витаминизация третьих блюд; - поставка качественных продуктов;
- контроль за качеством питания в дошкольном учреждении;
- участие представителей родительской общественности в организации питания в ДОУ;
- система полного входящего и исходящего производственного контроля;
- улучшение здоровья детей, благодаря повышению качества питания;
- информированность родителей и детей о здоровом питании;
- повышение влияния родителей на детей в вопросах важности здорового питания дома.

## 12. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа «Азбука здорового питания» - стратегический документ дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 1 «Кораблик», она способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания воспитанников.