Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 54

ПРИНЯТО:	**УТВЕРЖДАЮ:**
на собрании трудового коллектива Протокол №__1__ от «_10_»___01___20_19_г.	Заведующий МАДОУ № 54 _____ О.Н.Лукач Приказ №__14__ от «__10__»___01___20_19_г.

ПРОГРАММА
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ В ДОУ»

г. Ангарск, 2019 год

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ В ДОУ»

1. Наименование Программы	**«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ В ДОУ»**
2. Основание для разработки Программы	- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 28п.15 - «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»2.4.1.3049-13. - «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
3. Разработчики Программы	- Лукач Ольга Николаевна - заведующийМАДОУ - Быргазова АллаТориельевна - заместитель заведующего по ВМР - Захарова Оксана Анатольевна - заместитель заведующего по АХР
4. Цель Программы	Сохранениеиукреплениездоровьядетейдошкольноговозраста,черезорганизациюрационального питания в ДОУ и семье.
5. Основные задачи Программы	- формирование и развитие представления дошкольников о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственноездоровье; - формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укрепления здоровья, а также готовности соблюдать этиправила; - повышение компетентности работников МАДОУ в вопросах рационального питаниядошкольников; -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 иДОУ.
6. Этапы и сроки реализации Программы	**2019 - 2023 гг.**
7. Объемы и источники финансирования	- Средства муниципального бюджета - Добровольные пожертвования - Благотворительная помощь
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

Забота об укреплении здоровья подрастающего поколения является важной задачей и одним из приоритетных направлений деятельности государства и общества.

На сегодняшний день ситуация с состоянием питания вызывает тревогу по целому рядупричин:

- современный мир с его техническим прогрессом разучил 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 рациональногопитания.
- увлечение родителей фастфудами, чипсами, газированными напитками и т.д.

Для гармоничного развития организму должны доставляться питательные вещества определенного качества и количества. Отсюда вытекает основное требование к рациональному питанию: соответствие количества и качества пищи потребностям организма. Невыполнение этого требования приводит к отставанию роста и развития детей и к разнообразным заболеваниям пищевой неадекватности. Выполнение основных законов питания особенно важно для растущего организма: отставание в массе тела, росте, физиологическом и психическом развитии, вызванное нерациональным питанием, не может быть исправлено коррекцией химического состава пищи и увеличением ее количества, так как после достижения определенного возраста эти изменения оказываются необратимыми.

Оптимальным является рацион, калорийность которого полностью соответствует энерготратам детского организма, сбалансированный по белкам, жирам и углеводам.

Сегодняшняя ситуация, по организации питания, осложнена тем, что на продуктовом рынке страны появляются некачественные продукты с различными синтетическими добавками, красителями, геномодифицированые, что приводит к росту аллергических, эндокринных заболеваний, дерматитов, бронхиальной астме, кишечных расстройств, повышению массы тела и многих других нарушений.

Дошкольный возраст самый благоприятный для воспитания у детей правильных пищевых привычек, культуры питания, стереотипов пищевого поведения.Формирование основ правильного питания ребенка это овладение им полезными навыками, которые помогут ему в повседневной жизни.

Основное время дети находятся в дошкольном учреждении. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

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 воспитанников 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 плодоовощные 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 ДОУ и семье.

3. ЗАДАЧИ

- формирование и развитие представления дошкольников о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственноездоровье;
- формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укрепления здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- повышение компетентности сотрудников МАДОУ в вопросах рационального питаниядошкольников;
-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 ВДОУ

Общая характеристика пищеблока:

пищеблок детского сада получает сырье от МАУ «Комбинат детского питания» и затем осуществляет процесс приготовления блюд. В состав пищеблока входит: цех первичной обработки овощей, горячий цех, холодный цех, помещение для хранения хлеба, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, помещение с холодильными оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов.

Технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическими 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:

- обработкикартофеляи овощей (картофелечистка);
- обработки мяса и рыбы (мясорубки);
- ванны для ручного мытья посуды);

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

- электрическая плита, жарочный шкаф, электрокотел;

К **немеханизировашому** оборудованию относятся
производственные столы
стеллажи(шкафы)
весы
раковины для мытья рук, обработки яиц, кур, мясо, рыбы

К **холодильному** оборудованию относят
холодильные камеры
холодильные шкафы

5. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия	Срок	Ответственные	Источник финансирования
I. Организационно – аналитическая деятельность, информационное обеспечение			
1. Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации дошкольного питания 2. Создание системы производственногоконтроля 3. Совместная разработка десятидневногоменю 4. Организация работы по витаминизацииблюд 5. Пополнение фонда нормативной документации новыми инструкциями, санитарными нормамии рекомендациями по организациипитания, технологическими картами. 6. Проведение производственных совещаний по организациипитания. 7. Совещания по результатам производственногоконтроля. 8. Консультации по организации питания в группах с педагогическим и младшим обслуживающим персоналомДОУ 9. Вопросы организации питания на родительских собраниях групп. 10. Осмотр персоналапищеблока 11. Гигиеническое обучение работниковпищеблока 12. Контроль по соблюдениюСанПиН 13. Контроль за процессом приготовленияпищи 14. Контроль культуры принятия пищивоспитанниками	По мере необходимости Январь 2019 По мере необходимости 1 раз в квартал 1 раз в месяц 2 раза вгод 1 раз вгод Ежедневно Ежедневно Ежегодно По плану работы комиссии	Заведующий Зам. зав. по АХР Комиссия по питанию Заведующий Зам. зав. по АХР Зам. зав. по АХР Медсестра Медсестра, заведующий Медсестра Зам. зав. по АХРКомиссия по питанию	Муниципальный бюджет
II. Работа по воспитанию культуры питания воспитанников			
1. Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый образ жизни» 2. Проведение конкурса стенгазет «Личный пример - лучшая пропаганда здоровогопитания» 3. «Кулинарный поединок» - развлекательно-познавательная программа длядошкольников	По плану По плану По плану	Зам. зав. по ВМР	Благотворительные средства

III. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей			
1. Проведение бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый образ жизни» 2. Памятки, буклеты об организации питания в ДОУ исемье 3. Проведение родительских собраний по вопросампитания	По плану По плану		
IV. Работа по улучшению материально–технической базы пищеблока			
1. Установка протирочной машины 2. Приобретение противней с антипригарным покрытием (6 шт.); 3. Приобретение тестомешалки; 4. Приобретение баков емкостью от 20 до 50 литров (5 шт.); 5. Ремонт электрооборудования напищеблоке. 6. Замена электрического котла	2019 2020 2021 2019-2020 По мере необходимости 2021	Зам. зав. по АХР	Благотворительные средства Муниципальный бюджет

6. НОРМАТИВНАЯ БАЗА ПО ВОПРОСАМ ПИТАНИЯ

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 28п.15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» 2.4.1.3049-13.

«Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказ Министерства здравоохранения и социального развития РоссийскойФедерацииМинистерстваобразованияинаукиРоссийскойФедерациот11.03.2012г. № 213н/178.

Постановление главы администрации Ангарского городского округа «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных, автономных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования от 16.12.2016 г. № 2810 - па.

Устав МАДОУ детский сад № 54, утвержден приказом управления образования ААГО № 09 от 09.01.2019.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМПИТАНИЯ

Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которое утверждается заведующим ДОУ. Срок действия – до замены нового. Состав комиссии утверждается приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. В нее входят: заведующий, медицинская сестра, заместитель заведующего по ВМР и АХР, специалист по ОТ. 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 ПИТАНИЯВОСПИТАННИКОВ

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	Члены комиссии, медицинский работник, Председатель комиссии
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
Контроль суточных проб	1–2 раза в неделю	Члены комиссии

9. ПРОГРАММА КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

План
контроля организации питания воспитанников

Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	▪ Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда напищеблоке ▪ Ежемесячный контроль зафункционированием: - системы водоснабжения, канализации,электроосвещения - системы теплоснабжения -	Заведующий Зам. зав. по АХР	
Санитарное состояние пищеблока	▪ Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока ▪ Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям	Шеф - повар медсестра	
Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке	▪ Контроль за состоянием и функционированием оборудования на пищеблоке	Повар Зам. зав. по АХР	
Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	▪ Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря ▪ Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки – немедленное обновление	Шеф - повар	
Проверка воздуха внутрихолодильных камер	▪ Ежедневный визуальный контроль затемпературным режимом внутри холодильных камер	Шеф - повар	
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
Наличие согласованного 10-ти дневного меню	▪ Один раз в 10 дней	медсестра	
Профилактика дефицита йода	▪ Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной соли	Шеф-повар	

Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	▪ Ежедневный контроль за сырымискоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Медсестра шеф - повар	
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 остатков продуктов на пищеблоке	▪ Ежедневно	Шеф - повар	
Отбор и хранение суточной пробы	▪ Ежедневно	Повар	
Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарныхсвидетельств поступающие продукты питания	▪ На каждую партиютовара	Зам. зав. по АХР шеф-повар	
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	▪ Ежедневно заполнениежурналов: - состояния здоровья работниковпищеблока - осмотра на гнойничковыезаболевания	медсестра	
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ			
Исследование по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
Овощи	▪ Исследование на содержание нитратов (1 раз вгод)	медсестра	
Вода питьевая	▪ Исследование на микробиологические показатели(ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	медсестра	
ГОТОВЫЕ БЛЮДА			
Исследования по санитарно-химическим и микробиологическим показателям			
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	
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
Исследование на наличие кишечной палочки	▪ Смывы с предметов окружающей среды,оборудования, спецодежды (2 раз в год)	медсестра	

План
приобретения необходимого оборудования

№	Оборудование	Количество	Срок приобретения	Финансирование
1	Установка протирочной машины	1 шт.	2019	Муниципальный бюджет
2	Приобретение противней с антипригарным покрытием	6 шт.	2020	Благотворительные средства
3	Приобретение тестомешалки	1 шт.	2021	Муниципальный бюджет
4	Замена электрического котла	1 шт.	2021	Муниципальный бюджет

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	Составлениеменю
		Заведующий	Ежедневно		Анализ утверждение.
		Зам. зав. по АХР	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
		Главный Бухгалтер	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ
2	Качество приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Методика органолептической оценки пищи
3	Организация индивидуального питания (для детей с пищевой аллергией)	Медсестра	В течение года	Журнал «Диетпитание» Ф- 04-43	Запись в журнале
		Заведующая	В течение года	Наблюдение	Анализ документов
		Воспитатели	Ежедневно	Инд. листки питания	Заменапродуктов, согласно инд. листку питания
		Младшие воспитатели	Ежедневно	Индивидуальные листки питания	Замена продуктов, согласно инд. листку питания

4	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медсестра Зам зав. по АХР	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции	Анализ, учет
		Заведующий	Ежедневно	Акт	Анализ документации
		Управляющий совет, 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			
		Зам зав. по АХР			
		Управляющий совет, Родительский 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
		Заведующая	При отсутствии медсестры, заведующий		
		Зам. зав. по АХР	При отсутствии медсестры, заведующий		
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

		Зам. зав. по АХР	При отсутствии заведующего медсестра, при нарушениях	Оперативный контроль	
		Зам. зав. по АХР Кладовщик	При подготовке д/ск учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведующего
9	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медсестра	Ежедневно	Периодическое составлениеакта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	1 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	Ежедневно	Периодическое составление акта	
		Управляющий совет, Род.комитет	1 раз в квартал при поступлении жалоб, просьб	Акт проверки	
10	Санитарное состояние пищеблока, групп	Медсестра Сантройка	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
			1 раз в три месяца	Таблица	Справка
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Зам. зав. по АХР	Периодически	Планерка	Анализ документации, наблюдение
			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
			1 раз в квартал	Матрица	
		Управляющий совет Родительский комитет	Периодически	Матрица	Рейд

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. Медицинские книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	Медсестра Заведующий Зам.зав. по АХР	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	Заведующий Медсестра Зам.зав. по АХР Управляющий совет, Род.комитет	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
15	Использование дезинфекционных средств	Медсестра	Ежедневно	Журнал, сертификат	Запись, анализ
		Заведующий Зам. зав. по АХР	Периодически		
16	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Медсестра Зам.зав. по АХР	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
17	Контроль выполнения среднесуточной нормы продуктов на одного ребенка	Зам. зав. по АХР Заведующий	Ежедневно	Таблица	Анализ показателей

11.ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В МАДОУ № 54 (приложение № 1)

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

Задачи администрацииДОУ:

- Составление расписания непосредственной образовательной деятельности с обеспечением необходимого режима питания, с учетом возрастных особенностей детей дошкольного возраста
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка во время прием пищи; Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы с воспитанниками по привитию навыков культуры приема пищи.

Обязанности медсестры и работниковпищеблока:

- Осуществление контроля запитанием воспитанников;
- Обеспечение пищеблока качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценностипродуктов.

Обязанности воспитателей:

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развитияорганизма;
- Воспитание навыков культуры поведения во время приемапищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- Организация конкурсов и викторин на тему правильногопитания.

Обязанностиродителей:

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

Обязанности воспитанников:

- Соблюдать правила культуры приемапищи;
- Выполнять посильную работу по дежурству вгруппе

11. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОГРАММЫ

- организация питания дошкольников в соответствии с новыми санитарными правилами и нормамиСанПиН;
- наличие сформированного пакета документов по организациипитания;
- увеличение ассортимента блюд, полезных для здоровья детей, витаминизация третьихблюд;
- поставка качественныхпродуктов;
- контроль за качеством питания в дошкольномучреждении;
- участие представителей родительской общественности и органов самоуправления ДОУ в организации питания;
- система полного входящего и исходящего производственногоконтроля;
- улучшение здоровья детей, благодаря повышению качествапитания;
- информированность родителей и детей о здоровомпитании;
- повышение влияния родителей на детей в вопросах важности здорового питаниядома.

12. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа «Здоровое питание воспитанников в ДОУ» - стратегический документ муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 54, она способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания воспитанников.

Приложение № 1

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАДОУ детском саду № 54 на 2019-2023гг.

Введение

Программа производственного контроля – это документ включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнении статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Целью программы является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в Учреждении, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания, в соответствии осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований и испытаниях в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранение, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
-контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа производственного контроля содержит:

- Перечень официально изданных, действующих приказов, санитарных правил и нормативных документов, в соответствии с которыми осуществляется производственный контроль;

- Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- Контингент должностей работников, подлежащих прохождению предварительного и периодического медицинского осмотра;
- Перечень объектов производственного контроля с указанием видов и количеством исследований, контролируемых факторов, периодичности контроля;
- Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ДОУ:
- заведующий ДОУ, заместитель заведующего по АХР, медицинская сестра.
Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий ДОУ.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДОУ осуществляется Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ФБУЗ «ЦГ и Э в Иркутской области» в городе Ангарске и Ангарском районе).

Надзорный орган представляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведение лабораторных исследований и испытаний.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Обутверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;

– Постановление Главногогосударственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
– Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическиетребования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»
– СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
– СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
– СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
– СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
– СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
– СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
– СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
– СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
– СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
– СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
– СП3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
– СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
– СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
– СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
– СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша»;
– СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
– СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
– СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
– СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний, профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
– СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
– СП 3.1.2.3542-18 «Профилактика менингококковой инфекции»;
– СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая»;

- СП 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контролькачества».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемическогосыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».
- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».

Методические рекомендации

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;
- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
- Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».

– Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
– Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
– Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
– Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
– Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
– МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
– МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

1. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники учреждения в соответствии с занимаемой должностью.

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и младших воспитателей 1 раз в год.

2. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники Учреждения в соответствии с занимаемой должностью (список должностей прилагается).

Профессиональная гигиеническая подготовка для педагогического персонала и обслуживающего персонала – 1 раз в 2 года, для работников пищеблока и младших воспитателей 1 раз в год.

3. Медицинские осмотры:

№	Наименование обследования	Кратность обследования	Форма контроля отчетности	ответственный
1	Заключение терапевта о допуске к работе по результатам медобследования	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	зам. зав. АХР
2	Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	зам. зав. АХР
3	ФЛО - обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	зам. зав. АХР
4	Результаты исследований на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	зам. зав. АХР
5	Результаты исследований на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	зам. зав. АХР
6	Функциональные исследования:ЭКГ, гинеколог, цитологическое и бактериологическое исследование	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	зам. зав. АХР
7	Осмотр врачей: ЛОР, стоматолог, психиатр, нарколог, терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	ЛМК	зам. зав. АХР
8	УЗИ молочных желез или маммография	Один раз в два года старше 40 лет	ЛМК	зам. зав. АХР

4. Контроль выполнения комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальных)

№	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный	Форма контроля и отчетности
1	Наличие официально-изданной нормативной документации, своевременное приобретение	По мере выхода новой нормативной документации	заведующий	Нормативная документация
2	Проведение занятий по изучению нормативных документов с сотрудниками ДОУ	По мере выхода новой документации, в дальнейшем не менее 1 раза в год	заведующий	Протоколы производственных совещаний
3	Контроль за выполнением и качеством проведения текущих, генеральных уборок помещений, наличие и маркировка уборочного инвентаря, контроль за исправностью медо-	Ежедневно	Медицинская сестра, зам.зав.по АХР	Журнал контроля санитарного состояния

	жанием помещений и территории, вывоз мусора			
4	Контроль за наличием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, соблюдением правил приготовления, хранения, применения	Ежедневно	зам.зав.по АХР	Журнал учета расходования дез.средств и проведение дез.работ в профилактических целях на объекте
5	Контроль за исправностью приборов искусственного освещения помещений, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения	Ежедневно	зам.зав.по АХР	Журнал регистраций аварийных ситуаций
6	Проверка качества поступающих продуктов питания, условия их транспортировки, хранения и сроков реализации	Ежедневно	Медицинская сестра, зам.зав.по АХР Повар	Журнал бракеража сырой продукции
7	Проверка качества поступающих скоропортящихся продуктов питания, хранения и сроков реализации	Ежедневно	Медицинская сестра, зам.зав.по АХР Повар	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
8	Контроль за соблюдением объема порций, витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Медицинская сестра, зам.зав.по АХР Заведующий	Журнал бракеража готовой продукции
9	Контроль за отбором суточной пробы	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал регистрации визуального контроля
10	Визуальный контроль за соблюдением технологии мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал регистрации визуального контроля
11	Контроль за соблюдением бельевого режима(режим смены постельного белья, сортировка и разборка грязного белья, условия сбора и хранения, транспортировка)	Ежедневно	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	График смены постельного белья
12	Обеспечение соблюдения действующих нормативных документов по проведению обязательных предварительных и периодических медосмотров и обследований персонала, в т.ч. по эпидпоказаниям	В установленные сроки	Заведующий ДОУ	Договоры с лечебными организациями на проведение осмотров ЛМК

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно

	осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции- документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно
7	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Ангарске и Ангарском районе	постоянно
8	Направление в Управление Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Ангарске и Ангарском районе информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления по Иркутской области в городе Ангарске и Ангарском районе при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Иркутской области (территориальный отдел Управления):

Получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболевания населения, связанных с употреблением реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия торговли (для стационарных организаций торговли).

7. Перечень объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2-е блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
2.Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП, стафилококк, паразитология)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов 3 смыва 5 смывов	1 раз в год
3.Микробиологические исследования воды	Вода	6	1 раз в год

4.Исследование концентрации дез.раствора	Дез.раствор	1	
5.Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование , инвентарь, тара, руки, спец.одежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	5 смывов	1 раз в год
6.Исследование уровне искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год
7.исследование параметров микроклимата	Рабочее место	1	1 раз в холодный период года

8. Перечень форм учета отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1.Заключительный акт результатов медицинских осмотров работников;

8.2.Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»;

8.3.Личные медицинские книжки работников;

8.4.Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5.Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.6.Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз ТО, дератизация, дезинсекция и т.д.).