



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №8 «СНЕГОВИЧОК»**

ПРИКАЗ

От 31.08.2020г.

№ 511

Об организации питания в 2020 - 2021 учебном году
в МБДОУ ДС №8 «Снеговичок»

Во исполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями), с целью создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей, повышения ответственности работников учреждения за организацию и качество питания в МБДОУ ДС №8 «Снеговичок» (далее по тексту учреждение),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей на основе 10 – дневного циклического меню и технологических карт.
2. Поварам Павленко Л.А., Юнусовой Э.М., совместно с кладовщиком Майзенгельтер О.В. (на время отсутствия - и.о. кладовщика), бухгалтером Лукояновой М.В. (на время отсутствия - и.о. бухгалтера), медицинским персоналом (по согласованию) Шляхтовой Е.А., Рыжковой М.С.:
 - 2.1. Обеспечить нормы питания (в граммах в день на одного ребенка) в соответствии с нормами, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13.
 - 2.2. Обеспечить контроль (1 раз в 10 дней) за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, проводить при необходимости коррекцию выполнения норм питания детей в следующей декаде.
 - 2.3. Проводить 1 раз в месяц подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости.
 - 2.4. Исключить отклонения от рекомендуемых норм питания детей.
 - 2.5. Представлять заведующему Учреждения (на время отсутствия - и.о. заведующего) в конце каждого месяца, не позднее 1 числа, анализ выполнения норм питания (в граммах в день на одного ребенка).
 - 2.6. Предоставлять данные для составления отчета в департамент образования ежеквартальный анализ выполнения норм питания в Учреждении не позднее 1 числа каждого квартала.
 - 2.7. При необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня, в целях рационального использования выделенных на питание средств, минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих воспитанников.
 - 2.8. Составлять примерное меню на 2 недели с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в учреждении для разных возрастных категорий детей.
 - 2.9. Обеспечить контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

2.10. В случае необходимости, обеспечить замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, утвержденных СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.11. Ежедневно вывешивать меню на общий информационный стенд для родителей

3. Назначить ответственных за соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на всех этапах процесса приготовления пищи на пищеблоке:

- Повара Павленко Л.А.,
- Повара Юнусову Э.М.,
- Повара Гаджиеву А.Г.,
- Повара Нигамедьянову Л.Р.,
- Кухонную рабочую Козлову Н.С.,
- Кухонную рабочую Шаповалову А.Ф.

4. Ответственным поварам:

- 4.1. Строго соблюдать правила и нормативы к организации питания.
- 4.2. Обеспечить выполнение среднесуточного набора продуктов питания.
- 4.3. Исключить отклонения от рекомендуемых норм питания детей.
- 4.4. Оставлять пробы готовой пищи в сроки установленные СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 4.5. Строго соблюдать технологию приготовления пищи, в соответствии с технологическими картами.

4.6. Соблюдать график выдачи пищи и выдачи воды.

4.7. Использовать продукты питания по назначению.

5. Ответственным кухонным рабочим обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке кухни и всех подсобных помещений, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.4.1.3049-13.

6. Ответственность за обеспеченность учреждения продуктами питания, возложить на кладовщика Майзенгелтер О.В. (на время отсутствия – и.о. кладовщика).

7. Ответственному:

7.1. Обеспечить двухнедельный запас продуктов питания, согласно утвержденного планового расхода.

7.2. Обеспечить соблюдение санитарных норм хранения продуктов питания и сроки годности продуктов. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения (п.7.11. СанПиН 2.3.6. 1079-01). Количество принимаемых, скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объёму работающего холодильного оборудования.

7.3. Обеспечить своевременность формирования и выполнения заявок на поставку сертифицированных продуктов питания.

7.4. Использовать продукты питания по назначению.

7.5. Осуществлять приёмку поступающих в учреждение пищевых продуктов строго при наличии документов (сертификатов, ветеринарных свидетельств, удостоверений качества и безопасности) на каждую партию товара, подтверждающих их происхождение, качество, безопасность. Маркировочный ярлык каждого товарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохранять до полного использования продукта (п.7.29. СанПиН 2.3.6. 1079-01).

7.6. Обеспечить обязательный визуальный осмотр всех поступающих продуктов: контроль целостности упаковки, а затем органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта),

7.7. Обеспечить своевременное заполнение Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов

7.7. Осуществлять приемку товара, выполнение работ, оказание услуг и оформление результатов поставки товара с проведением фото-видеосъемки и включением материалов фото-видеосъемки в отчетную документацию.

8. Заместителю заведующего по АХР (на время отсутствия - и.о. зам зав по АХР):

8.1. Обеспечить соблюдение требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

8.2. Провести обследование электрооборудования и технологического оборудования на предмет безопасности и его работоспособности.

8.3. Провести анализ и обеспечить групповые помещения столовой посудой и приборами, в соответствии со списочным составом детей, и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13

8.4. Осуществлять постоянный контроль за наличием и сохранностью посуды

8.5. Обеспечить питающихся работников учреждения отдельной столовой посудой.

8.6. Не реже чем 1 раз в квартал, проводить визуальный осмотр производственного инвентаря, при необходимости замены (наличие дефектов), подавать заявки на приобретение нового.

8.7. В срок до 01.09.2020 подготовить, ознакомить и раздать работникам инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент.

9. Специалисту ОТ Миннуллиной Э.Р.:

9.1. В срок до 01.09.2020 составить график прохождения медицинских осмотров работниками учреждения в 2020 – 2021 учебном году.

9.2. Обеспечить контроль за своевременностью прохождения работниками учреждения медицинских осмотров

9.3. Ежеквартально, предоставлять отчет о прохождении медицинского осмотра.

9.4. Своевременно заполнять журнал прохождения медицинских осмотров на каждого работника учреждения.

9.5. Обеспечить контроль за выполнением мероприятий по обеспечению безопасности организации питания воспитанников: профилактика ожогов, травм при потреблении пищи.

10. Работникам учреждения своевременно проходить медицинские осмотры, согласно графика прохождения медицинских осмотров.

11. Работники, не прошедшие медицинский осмотр к работе не допускаются.

12. Ответственность за организацию питания детей в группах, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

13. Воспитателям всех возрастных групп:

13.1. Обеспечить строгое выполнение режима дня.

13.2. При организации процесса питания, следить за соответствием размера столов и стульев, индивидуальным антропометрическим данным каждого ребенка.

13.3. Целенаправленно вести работу по приобщению детей к культуре питания.

13.4. Обеспечить ежедневный контроль за сервировкой стола перед каждым приёмом пищи.

13.5. Обеспечить ежедневное информирование родительской общественности о рационе воспитанников посредством размещения утвержденного заведующим меню на групповых информационных стендах.

13.6. Незамедлительно информировать руководителя и медицинский персонал о детях, имеющих проблемы в потреблении каких – либо продуктов питания и подготовить аншлаг – напоминание с обозначением неразрешенных продуктов ребенку

13.7. Осуществлять консультирование родительской общественности по пропаганде здорового питания

14. Помощникам воспитателя:

14.1. Обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборки места приема пищи, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.4.1.3049-13.

14.2. Совместно с воспитателями, прививать навыки культуры приема пищи детьми. Развивать навыки самообслуживания.

14.3. Осуществлять раздачу блюд в соответствии с нормами потребления, согласно утвержденного меню.

15. Кастелянше Волковой В.Н., машинисту по стирке белья и ремонту спецодежды Султановой И.С.:

15.1. Обеспечить наличие салфеток для рук, салфеток для сервировки стола в полном объеме.

15.2. Усилить контроль за своевременной заменой салфеток для рук, салфеток для сервировки.

16. Старшему воспитателю Андреевой Н.В.:

16.1. Обеспечить проведение систематической просветительской работы с родительской общественностью по вопросам качества и организации питания.

16.2. Организовать и провести в марте 2021 года для родительской общественности Конференцию по питанию с дегустацией блюд.

16.3. Обеспечить соблюдение сроков проведения контроля по качеству и организации питания воспитанников.

16.4. Оповещать Состав постоянно действующей комиссию по контролю за качеством и организацией питания на 2020 – 2021 учебный год за 5 дней до проведения контроля.

16.5. Обеспечить контроль за:

- организацией работы с воспитанниками воспитателей всех возрастных групп по формированию культуры поведения детей за столом, формированием у детей культурно – гигиенических навыков перед приемом пищи;

- осуществлением работы с родителями воспитанников по формированию здорового образа жизни, здоровых основ питания, ознакомлением родителей с ежедневным меню и режимом питания;

- осуществлением процесса приема пищи детьми в групповых помещениях, соблюдение режима питания

- реализацией проекта «Школа здорового питания»

17. Зам зав по ВМР Тарасенко О.С., зам зав по АХР, совместно с медицинским персоналом (по согласованию) Шляхтовой Е.А., Рыжковой М.С. усилить контроль за организацией питания детей в соответствии с требованиями федерального и санитарного законодательства.

18. Главному бухгалтеру (на время отсутствия – и.о. главного бухгалтера)

18.1. Осуществлять контроль за начислением родительской оплаты за присмотр и уход ребенка в учреждении и за использованием поступающей родительской платы.

18.2. Осуществлять ежемесячный контроль за соблюдением сохранности материальных запасов, путем проведения сверки остатков на пищеблоке с данными бухгалтерского учета.

18.3. Ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребенка

18.4. Предоставлять на совещании при руководителе (ежеквартально) информацию о результатах контроля за соблюдением сохранности материальных запасов.

19. Утвердить персональный состав Бракеражной комиссии (3 человека), в соответствии с Приложением 1.

20. Бракеражной комиссии:

20.1. Обеспечить проведение внутреннего контроля за качеством приготовления пищи, за организацией полноценного сбалансированного питания, работой пищеблока.

20.2. Отмечать в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции результат пробы каждого блюда соответствии с требованиями

20.3. По результатам контрольных мероприятий, предоставлять справки, предложения на комиссию по распределению симулирующих выплат.

20.4. Ознакомиться с методикой проведения органолептической оценки пищи:

– в соответствии с ГОСТ Р 53104-208 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

– в соответствии с приложением 6 Методических рекомендаций «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздрав СССР 13 марта 1987 №№4265-87, 11-4/6-33»

21. Повару Павленко Л.А. (на время отсутствия – лицо и.о.) обеспечить своевременное и качественное ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

22. Утвердить:

22.1. План мероприятий по оценке качества питания воспитанников на 2020 – 2021 учебный год, согласно приложению 2.

22.2. План работы бракеражной комиссии на 2020 – 2021 учебный год, согласно приложению 3.

22.3. Проект «Школа здорового питания», согласно приложения 4.

22.4. Состав постоянно действующей комиссии по контролю за качеством и организацией питания на 2020 – 2021 учебный год, согласно приложения 5.

22.5. Алгоритм проверки организации питания в МБДОУ ДС №8 «Снеговичок», согласно приложения 6.

22.6. Периодичность и сроки в работе комиссии по контролю за качеством и организацией питания на 2020 – 2021 учебный год:

-периодичность: 1 раз в 3 месяца;

-сроки проведения:

19 – 23 октября 2020 года

19 – 23 января 2021 года

19 – 23 апреля 2021 года

22.7. Бланк протокола заседания комиссии по контролю за организацией питания в учреждении, согласно приложения 7.

23. Назначить ответственным за ведение протокола заседания комиссии по контролю за качеством и организацией питания и предоставление итогового результата проверки (акта, протокола) заведующему учреждению, старшему воспитателю Андрееву Н.В.

24. Ответственному, после подведения итогов по результатам проверки, предоставлять информацию на общем собрании родителей (законных представителей)

25. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



И.о. заведующего

О.С. Тарасенко

Состав бракеражной комиссии.

1. Заведующий (на время отсутствия - зам. зав по ВМР - Тарасенко О.С., дежурные администраторы, согласно утвержденному графику дежурств).
2. Медицинский персонал (по согласованию): – Шляхтова Е.А., Рыжкова Е.С. (посменно).
3. Повара Павленко Л.А., Юнусова Э.М., Гаджиева А.Г. Нигамедьянова Л.Р. (посменно).

План мероприятий по оценке качества питания воспитанников на 2020 – 2021 учебный год

I. Нормативно – правовое сопровождение организации процесса питания воспитанников				
№ П/П	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Ознакомление с нормативно-правовыми документами, регламентирующими деятельность по организации питания	По мере их введения в действие	Заведующий	Регистрация в Журнале учета и контроля за исполнением нормативно – правовых актов
II. Производственный контроль качества организации питания воспитанников				
№ П/П	Мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов				
1.1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья: - осмотр транспорта, спецодежды, - санитарные книжки грузчиков - Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Санитарный паспорт Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
1.2	Документация поставщика на право поставок продуктов питания	При заключении договоров	Кладовщик	Договор с поставщиками.
1.3	Сопроводительная документация	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража сырой продукции
1.4	Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Журнал бракеража сырой продукции Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам.
2. Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки				
2.1	Контроль за соблюдением рецептуры и технологии Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов Контроль качества полуфабрикатов Качество готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условия)	Ежедневно	Заведующий Медицинский персонал	Органолептическая оценка Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню 10-го цикличного меню	Ежемесячно	Медицинский персонал	Ассортиментный перечень 10-го цикличного меню (технологические карты)
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Кладовщик Медицинский персонал	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	ежедневно	Заведующий	Меню-требование в

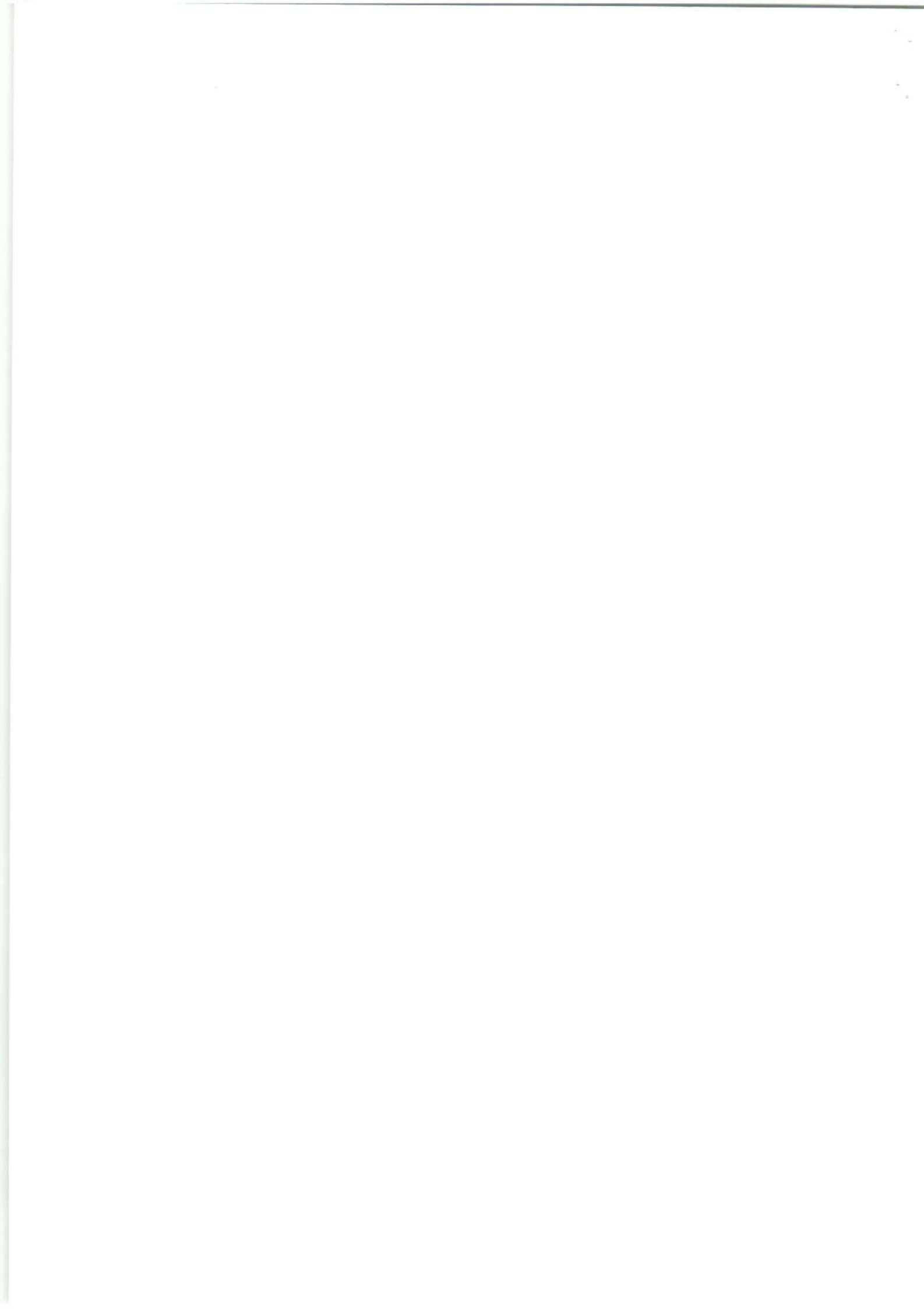
		анализ 1 раз в 10 дней	Медицинский персонал	соответствии с 10-м цикличным меню
	Возврат не востребованных и дополнение недостающих порций.	ежедневно	Кладовщик Бракеражная комиссия	Акт на возврат и дополнение невостребованных продуктов
	Учет ежедневного питания детей и работников	ежедневно	Медицинский персонал Кладовщик	Журнал ежедневного учета питания детей и сотрудников ДОУ
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в квартал	Медицинский персонал	Сборник рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Определение процента отходов	Каждая поступающая партия	Кладовщик Повара, Бракеражная комиссия	Журнал процента отходов. Акт контрольной проработки мяса, рыба, яйцо, овощи (отклонение от установленной нормы отходов при визуальном осмотре продукта)
3.4	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Медицинский персонал	Сертификат соответствия и сан-эпид. заключение на пищеблок. Инструкции, журналы графики
3.5	Соблюдения времени и норм при закладке основных продуктов питания	1 раз в неделю (выборочно) Не менее чем 1 раз в месяц	Медицинский персонал Бракеражная комиссия	Журнал контроля по закладке продуктов питания Акт контрольного взвешивания порционных блюд
3.6	Тепловое технологическое оборудование	Ежемесячно	Зам. зав по АХР Повара	Акт ППР, специалисты подрядной организации по ТТО
3.7	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Медицинский персонал Повара	Журнал бракеража готовой продукции
3.8	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно визуальный осмотр.	Медицинский персонал	Санитарный журнал пищеблока. Запись в журнал вносится при выявлении нарушений.
3.9	Контроль за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Медицинский персонал	Санитарный журнал пищеблока. Запись в санитарном журнал вносится при выявлении нарушений.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов				
4.1	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов: - соблюдение условий и сроков хранения продуктов - Режим хранения - Система механической приточно-вытяжной вентиляции	Ежедневно визуальный осмотр. Ежедневно	Заведующий Кладовщик Медицинский персонал	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Медицинский персонал Повара в полном составе Кладовщик	Журнал температурного режима
4.3	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Ежедневно	Заведующий зам. зав по АХР	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1	Условия труда: - Соблюдение температурного	Ежедневно	Заведующий Специалист ОТ	Штатное расписание Аттестационные карты

	режима в помещениях пищеблока - Составление штатного расписания пищеблока исходя из количества детей в учреждении - Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Производственная среда пищеблока: - Наличие чистой спецодежды работников - Наличие медицинской аптечки		Специалист ОК	Визуальный осмотр. Запись в санитарном журнал вносится при выявлении нарушений. График стирки спецодежды
6. Контроль санитарно-гигиенического состояния помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных помещений), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них - качества мойки и дезинфекции	Ежедневно	Медицинский персонал зам. зав по АХР	Визуальный осмотр. Запись в санитарном журнал вносится при выявлении нарушений.
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в квартал	Медицинский персонал зам. зав по АХР	Визуальный осмотр Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
6.3	Соблюдение правил личной гигиены, санитарных правил и норм,	Ежедневно	Медицинский персонал Заведующий	Журнал здоровья работников пищеблока Санитарные книжки
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Медицинский персонал Специалист ОТ	Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания Медицинские книжки сотрудников.
7.2	Санитарно-эпидемический режим	1 раз в неделю	Медицинский персонал зам. зав по АХР	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений. Журнал контроля качества мытья посуды.
7.3	Заведующий Зам.зав. по ВМП Зам.зав. по АХР Главный бухгалтер Бухгалтер Специалист по кадрам Делопроизводитель	1 раз в год	Медицинский персонал Специалист ОТ	Медицинское заключение о допуске к работе
7.4	Педагогические работники	1 раз в год	Медицинский персонал Специалист ОТ	Медицинское заключение о допуске к работе
7.5	Помощники воспитателя	1 раз в год	Медицинский персонал Специалист ОТ	Медицинское заключение о допуске к работе
7.6	Сторож Дворник Уборщик служебных помещений Кастелянша Рабочий по стирке белья Рабочий по тек. ремонту здания	1 раз в год	Медицинский персонал Специалист ОТ	Медицинское заключение о допуске к работе
8. Контроль за режимом, организацией и гигиеной питания и содержания воспитанников в группах				
8.1	Режим питания	Ежедневно	Медицинский персонал Зам. Зав по ВМП	График приема пищи, график получения пищи с пищеблока
8.2	Выполнение натуральных норм по основным продуктам питания. Калорийность	1 раз в 10 дней, ежеквартальн о	Медицинский персонал	Накопительная ведомость
8.3	Выполнение норматива стоимости питания на 1 воспитанника в день	ежедневно	Бухгалтер	Конт выполнения норматива стоимости питания на 1 воспитанника в день
8.4	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Медицинский	Визуальный осмотр

			персонал Зам. Зав по ВМР	
8.5	Процент отходов после приема пищи	Ежедневно	Медицинский персонал	Визуальный осмотр
8.6	Навыки культуры приема пищи	Ежемесячно	Старший воспитатель	справка

ПЛАН РАБОТЫ
бракеражной комиссии на 2020 - 2021 учебный год

№	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный член комиссии
1.	Проведение организационных совещаний	1 раз в квартал	Заведующий
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Кладовщик
3.	Контроль за составлением меню в соответствии с примерным меню	ежедневно	Заведующий, медсестра, Шеф-повар
4.	Контроль сроков реализации продуктов	Не менее 1 раза в месяц	члены комиссии в присутствии кладовщика
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	медсестра
6.	Консультация с воспитателями и младшим обслуживающим персоналом (по текущим вопросам, по итогам проверки и др.)	систематически	медсестра
7.	Работа с родителями: -вопросы питания на родительских собраниях -работа информационных стендов	2 раза в год систематически	Заведующий Воспитатели
8.	Организация питания в период летней оздоровительной работы: - составление плана работы	Май	Зам зав по ВМР, старший воспитатель Воспитатели
9.	Контроль за выполнением натуральных норм продуктов -за месяц, за квартал, за полугодие и за год -совещание	4 раза в год	Заведующий, медсестра
10.	Отчет комиссии о проделанной работе	Сентябрь 2021	Зам зав по ВМР, старший воспитатель



Проект «Школа здорового питания»

Пояснительная записка

*“Человек рождается здоровым,
а все его болезни приходят к нему
через рот с пищей”*

Гиппократ

Актуальность проекта. В настоящее время сохранение и поддержание здоровья человека является приоритетным направлением государственной политики. Нам видится, что не только дети, но и взрослые имеют очень низкий уровень культуры здоровья, под которой понимается общая способность и готовность личности к деятельности по его охране и укреплению. Готовность дошкольника к качественной продуктивной деятельности по сбережению собственного здоровья основывается только на знаниях и опыте, приобретенных в ДОУ и семье.

В национальной образовательной инициативе президента Российской Федерации "Наша новая школа" в числе важных факторов, влияющих на улучшение здоровья детей, называется сбалансированное питание, поскольку правильное питание – один из краеугольных камней, на котором базируется здоровье человека. Умение организовать свое питание помогает каждому из нас решить большую часть проблем, связанных с ним.

Дети старшего дошкольного возраста не могут самостоятельно оценить полезность «здоровой» пищи, а их вкусовые предпочтения часто не совпадают с требованиями полноценного рационального питания.

Правильная организация питания предусматривает обеспечение детей всеми необходимыми витаминами, что способствует их лучшему развитию, повышает сопротивляемость к различным вредным факторам внешней среды, в первую очередь к инфекционным заболеваниям. Именно в этот период жизни закладываются фундамент здоровья ребенка.

В наше время перенасыщения рынка чипсами, кириешками, сникерсами, неконтролируемого потока агрессивной рекламы данных продуктов у детей формируются искаженные взгляды на питание с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни. Семейные традиции зачастую также не способствуют формированию его правильных стереотипов.

А ведь именно дошкольный возраст - самый благоприятный для воспитания у детей правильных привычек, для усвоения культурных традиций питания, формирование вкусовых пристрастий, стереотипов пищевого поведения, формирование принципов правильного питания.

Проект ориентирован на детей 4-7 лет

Участники проекта: педагоги, воспитанники, родители средних, старших и подготовительных групп.

Доминирующая деятельность в проекте - познавательно-творческая

Форма участия в проекте - коллективная

Продолжительность проекта - 3 года (группы среднего, старшего дошкольного возраста и подготовительные к школе группы)

Проблема: недостаток у детей знаний о здоровом образе жизни, отказ от полезных продуктов питания в детском саду.

Цель проекта: пропаганда здорового питания среди детей и родителей.

Создание условий для формирования знаний детей и их родителей о правилах правильного питания.

Задачи проекта:

- Расширять знания детей о продуктах здорового и нездорового питания, пропагандировать только здоровые продукты;
- Формировать у детей интерес и готовность к соблюдению правил рационального и здорового питания;
- Формировать представления детей, о правилах поведения за столом во время еды, необходимость соблюдения этих правил, как проявление уровня культуры человека;
- Способствовать развитию творческих способностей детей, умение работать сообща, согласовывая свои действия.

Для родителей:

- Активизировать знания родителей о здоровом питании, повысить их самообразование по теме.
- Формировать готовность родителей к сотрудничеству с педагогами.

Принципы реализации проекта

Задачи решаются совместными усилиями, полагаясь на дидактические принципы:

Принцип деятельности (освоение детьми окружающего мира осуществляется путем получения детьми готовой информации не через трансляционное объяснение, а через самостоятельное (под руководством взрослого) ее «открытие» и освоение в активной деятельности);

Принцип целостности (у ребенка формируется целостное представление об окружающем мире, о себе самом, социокультурных отношениях со сверстниками и взрослыми);

Принцип индивидуальности (обеспечивается возможность продвижения каждого ребенка по индивидуальной траектории саморазвития, в своем темпе, на уровне своего возможного максимума при обязательном достижении каждым дошкольником базового уровня (минимума));

Принцип вариативности (детям систематически предоставляется возможность собственного выбора, у них формируется умение осуществлять осознанный выбор информации, способа действия, оценки, поступка и др.);

Принцип творчества (образовательный процесс сориентирован на развитие творческих способностей каждого ребенка и приобретение им собственного опыта творческой деятельности);

Принцип психологической комфортности (взаимоотношения с детьми и взрослыми строятся на основе доброжелательности, уважительного отношения, моральной поддержки и взаимопомощи; при этом обеспечивается минимизация стрессообразующих факторов образовательного процесса).

Ожидаемый результат:

Через систему разнообразных мероприятий будут сформированы основные понятия рационального питания, потребность в здоровом питании и образе жизни, умение выбирать полезные продукты, воспитывать чувство ответственности за своё здоровье, бережное отношение к народным традициям питания.

Повышение уровня знаний, умений и навыков у родителей, снижение уровня заболеваемости детей, формирование интереса к здоровому питанию в семьях.

Анализ условий, необходимый для реализации проекта «Школа здорового питания»:

Нормативно-правовые	Кадровые	Материально-технические	Финансовые
1. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», внесенных Федеральным законом от 23.04.2018 N 101-ФЗ. 2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии	Педагоги, родители средних, старших, подготовительных групп	Методическое обеспечение	Бюджетные средства, внебюджетные средства. Иная, приносящая доход деятельность.

населения». Редакция от 03.08.2018 3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"			
---	--	--	--

1. Образовательная среда в дошкольном учреждении должна способствовать формированию представлений детей о правильном питании (кабинет здоровья, уголки в группах, наглядный материал, дидактические игры и др.).

2. Компетентность педагогов. Педагоги образовательного учреждения должны быть компетентными в вопросах формирования у дошкольников представлений о правильном питании, иметь представление и применять на практике современные здоровьесберегающие технологии.

3. Система работы с детьми по проекту «Школа здорового питания»: проводится в соответствии с моделью организации образовательного процесса, в соответствии с календарно-тематическим планированием.

4. Сотрудничество с родителями. Родители должны быть хорошо осведомлены о содержании работы с детьми в каждой возрастной группе. Выработанные в саду навыки и сформированные понятия закрепляются в семье. Родители должны служить образцом для подражания, подавать личный пример здорового образа

Работа с детьми по проекту «Школа здорового питания» проводится в соответствии с моделью организации образовательного процесса:

- Непосредственно образовательная деятельность (совместная партнерская деятельность взрослого с детьми);
- свободная самостоятельная деятельность детей;
- взаимодействие с семьями воспитанников.

В непосредственно образовательной деятельности основными формами являются: игра, занятие, игра-занятие, экспериментирование, решение проблемных ситуаций, проектная деятельность:

- на занятиях познавательно-речевой направленности воспитывается культура питания, формируется уверенная позиция детей в выборе полезных продуктов питания;
- на занятиях по формированию элементарных математических представлений у дошкольников развивается логическое мышление; малыши усваивают основные математические понятия, закрепляют навыки в счете, постигают секреты соотношения частей;
- в изобразительной деятельности закрепляют название различных блюд (фруктовый салат, витаминный салат и др.), обогащают знания об их составе.

В ходе режимных моментов также происходит решение воспитательных и образовательных задач. Наиболее благоприятными станут режимные моменты, связанные с подготовкой к принятию пищи: завтрак, обед, полдник, ужин. Это темы: «Как правильно есть», «Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной», «Плох обед, если хлеба нет», «Полдник. Время есть булочки», «Пора ужинать», «Если хочется пить».

В самостоятельной деятельности ребенок закрепляет полученные знания. Для этого в группе должна быть создана доступная, разнообразная, гибкая предметно-развивающая и игровая среда: центр здоровья и правильного питания, познавательно-речевой центр, центр конструирования, познавательно-экологический центр.

Очень важно, чтобы в этот период ребенок получал положительный пример взрослых, которые находятся рядом. В этом помогает проекта, направленный на формирование основ здорового образа жизни, становясь инструментом развития в детях положительных личностных качеств.

Работа с детьми по программе «Школа здорового питания» создает благоприятные условия для трудового воспитания и расширения представления старших дошкольников о труде взрослых и профессиях, связанных со спецификой питания: продавца продовольственных товаров, повара, кулинара, кондитера. Воспитательная эффективность ознакомления с трудом взрослых зависит не только от того, какой труд наблюдается, но и оттого, на какие его стороны направляется внимание детей. Например, во время экскурсий в магазин, нужно обратить внимание детей на общий порядок, тщательно продуманную работу: овощи и фрукты лежат по

отдельности в лотках; продавец пакует их в мешочки; аккуратно взвешивает. Это обязательно пригодится детям в игре «Магазин».

Также очень важно вызывать у детей чувство восхищения чудесными превращениями, происходящими в результате труда. Во время экскурсии на пищеблок детского сада дети видят технологические процессы обработки продуктов, их приготовление, а затем во время завтрака, обеда, полдника или ужина они оценивают вкус блюда и красоту его оформления.

Этапы реализации проекта

1 этап – подготовительный информационно – исследовательский

- Проведение анкетирования родителей с целью получения информации об их отношении к здоровому питанию.
- Уточнить представления детей о полезных продуктах, витаминах, их значении для жизни человека.
- Подготовить методическое обеспечение проекта.
- Разработка сценария развлечения для детей.

2 этап – основной

Реализация образовательных областей по проекту «Школа здорового питания» для детей 4 – 5 лет:

Познание	Д/и «Четвертый лишний» Д/и «Найди пару» Д/и «Во саду ли в огороде» Д/и «Чудесный мешочек» Д/и «Полезные и вредные продукты» НОД «Как правильно есть» (гигиена питания). НОД «Правила личной гигиены» Беседы о полезных и вредных продуктах. Беседа «Как правильно вести себя за столом» Беседа «Режим питания» Беседа «Что такое этикет»
Социализация	Театрализованная игра «В гостях у куклы Кати» на закрепление представлений о правилах поведения за столом. Конкурс: «Самый аккуратный за столом». Викторина «Правильное питание и этикет»
Коммуникация	Рассматривание иллюстраций произведения К. Чуковского Рассматривание иллюстраций по теме проекта
Чтение художественной литературы	Чтение сказки К. Чуковского «Мойдодыр» Чтение потешек, стихотворений Чтение сказки «Вершки и корешки» Чтение авторской сказки «Витаминная сказка» И.А.Крупновой
Художественное творчество	Аппликация «Узор для платочка»; Аппликация «Овощи и фрукты – полезные продукты»; Рисование, лепка, аппликация овощей и фруктов; Создание альбома с веселыми стихами, загадками, связанными с продуктами, едой. Коллективный коллаж по теме: «Режим питания»
Безопасность	Дидактическая игра «Умывайся правильно»; Беседа «Почему нужно мыть руки перед едой»
Здоровье	Утр. гимнастика. Физкультминутка «Зарядка», «А в лесу растёт черника», «Точим нож», «Подрастает зёрнышко»
Физкультура.	П/и «У медведя во бору» П/и «Собери урожай» (эстафета); П/и «Баба сеяла горох»; П/и «Полезно – вредно» (подобие «Съедобно – не съедобно»)
Труд	Дежурство по столовой

Реализация образовательных областей по проекту «Школа здорового питания» для детей 5 -6 лет

Познание	НОД «Польза витаминов»
-----------------	------------------------

	<p>Беседа «Где спрятались витамины» НОД «Как правильно есть» (гигиена питания). Д/и «Полезные и вредные продукты» Беседа «Как правильно вести себя за столом» Беседа «Режим питания» Беседа «Что такое этикет» Беседа «Зачем нужна зарядка» Беседа «Мы спортивные ребята» НОД «Из чего варят каши» НОД «Плох обед, если хлеба нет» Беседа «Полдник. Время есть булочки» Беседа «Пора ужинать» Беседа «Всякому овощу – свое время»</p>
Социализация	<p>С/р игра «Продуктовый магазин» С/р игра «Кафе» Тренинговая игра «Случай во время обеда». Сервировка стола. Викторина «Правильное питание и этикет»</p>
Коммуникация	<p>Общение «Для чего мы едим?» Общение «Что ты ел вчера на ужин. Полезно это или нет?» Рассуждалка «Что такое здоровое питание?»</p>
Чтение художественной литературы	<p>Народная мудрость о питании (пословицы и поговорки о продуктах, еде, гостеприимстве). Загадки о продуктах питания» Чтение сказки «Горшочек каши» Чтение «Вредные советы» Г.Остер.</p>
Художественное творчество	<p>Коллективный коллаж по теме: «Польза витаминов» Детские проекты «Как правильно есть» Детские проекты «Фабрика каш» «Плох обед, если хлеба нет» - выставка работ из соленого теста Выставка рисунков по теме: «Время есть булочки» Коллективный коллаж «Пора ужинать» Детские проекты по теме: «Всякому овощу – свое время»</p>
Безопасность	<p>Беседа «Правила поведения за столом» Д/и «Полезные и вредные продукты» Беседа «Моем фрукты перед едой»</p>
Здоровье	<p>Утр. гимнастика. Физкультминутка «Зарядка», «А в лесу растёт черника», «Точим нож», «Подрастает зёрнышко»</p>
Физкультура.	<p>П/и «У медведя во бору» Эстафета «Собери урожай»; П/и «Баба сеяла горох»; П/и «Полезно – вредно» (подобие «Съедобно – не съедобно»)</p>
Труд	<p>Дежурство по столовой (сервировка стола).</p>

Реализация образовательных областей по проекту «Школа здорового питания» для детей 6 – 7 лет

Познание	<p>НОД «Если хочешь быть здоров» НОД «Удивительные превращения пирожка» (закрепить знания детей об основных процессах пищеварения) НОД «Где найти витамины весной» Беседа «Вода и ее использование»</p>
Социализация	<p>Интеллектуальная викторина «Правила этикета» Просмотр мультфильма «Как казаки за солью ездили» Игра «Путешествие по улице правильного питания» Викторина «Правильное питание и этикет»</p>
Коммуникация	<p>Общение «Чем вода полезна?» Общение «Для чего мы едим?» Общение «Что ты ел вчера на ужин. Полезно это или нет?» Рассуждалка «Что такое здоровое питание?»</p>
Чтение	<p>Народная мудрость о питании (пословицы и поговорки о продуктах, еде,</p>

художественной литературы	гостеприимстве). Загадки о продуктах питания Чтение произведений о защитниках нашего государства в разные времена Стихотворения и рассказы о маме «Людоед и этикет» А. Усачёв
Художественное творчество	Выставка рисунков «Если хочешь быть здоров» Детский проект «Удивительные превращения пирожка» Детский проект «Где найти витамины весной?» «Что надо есть, если хочешь быть сильнее» (изготовление плаката) Детские проекты «Угощение для мамы» «Вода и её использование» коллективный коллаж
Безопасность	Беседа «Правила поведения за столом» Д/и «Полезные и вредные продукты» Беседа «Моем фрукты перед едой»
Здоровье	Утр. гимнастика. Физкультминутка «Зарядка», «А в лесу растёт черника», «Точим нож», «Подрастает зёрнышко».
Физкультура	П/и «У медведя во бору» Эстафета «Собери урожай»; П/и «Баба сеяла горох»; П/и «Полезно – вредно» (подобие «Съедобно – не съедобно») Соревнование «Аты-баты – шли солдаты!»
Труд	Дежурство по столовой (сервировка стола).

Обобщающий этап:

В основе обобщающего этапа лежит разнообразная самостоятельная и продуктивная деятельность детей, продукты детской деятельности: поделки, коллажи, альбомы, сказки. Продуктом детской деятельности может послужить, например, альбом «Страна здоровья», Д.и. «Вредно – полезно» из этикеток различных продуктов, и т.п.

Практическая значимость проекта

1. Формирование стойкого интереса детей к здоровому образу жизни и правильному питанию;
2. Развитие представлений о личной гигиене, полезных продуктах питания;
3. Повышение уровня культурно – гигиенических навыков;
4. Снижение уровня заболеваемости детей.

Перспективное планирование мероприятий с детьми 4 – 5 лет

№	Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные
1.	Игры, НОД, беседы по теме: «Личная гигиена»	Сентябрь	Воспитатели средних групп
2.	Выставка коллективной аппликации по теме: «Овощи и фрукты – полезные продукты»	Октябрь	Воспитатели средних групп
3.	Беседа с использованием ИКТ «Как правильно есть?»	Ноябрь	Воспитатели средних групп
4.	Игра «Полезные и вредные продукты»	Декабрь	Воспитатели средних групп
5.	Создание альбома с веселыми стихами, загадками, связанными с продуктами, едой.	Январь	Воспитатели средних групп
6.	Чтение авторской сказки «Витаминная сказка» И.А.Крупновой	Февраль	Воспитатели средних групп
7.	Театрализованная игра «В гостях у куклы Кати» на закрепление представлений о правилах поведения за столом	Март	Воспитатели средних групп
8.	Коллективный коллаж по теме: «Режим питания»	Апрель	Воспитатели средних групп
9.	Викторина «Правильное питание и этикет»	Май	Воспитатели средних групп,

	между группами		музыкальный руководитель
--	----------------	--	--------------------------

Перспективное планирование мероприятий с детьми 5 – 6 лет

№	Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные
1.	Коллективный коллаж по теме: «Полезность витаминов»	Сентябрь	Воспитатели старших групп
2.	Презентация детских проектов по теме: «Как правильно есть»	Октябрь	Воспитатели старших групп
3.	Эстафета «Собери урожай»	Ноябрь	Воспитатели старших групп, инструктор по ФИЗО
4.	Презентация проектов «Фабрика каш»	Декабрь	Воспитатели старших групп
5.	«Плох обед, если хлеба нет» - выставка работ из соленого теста	Январь	Воспитатели старших групп
6.	Выставка рисунков по теме: «Время есть булочки»	Февраль	Воспитатели старших групп
7.	Коллективный коллаж «Пора ужинать»	Март	Воспитатели старших групп
8.	Презентация детских проектов по теме: «Всякому овощу – свое время»	Апрель	Воспитатели старших групп
9.	Викторина «Правильное питание и этикет» между группами	Май	Воспитатели старших групп, музыкальный руководитель

Перспективное планирование мероприятий с детьми 6 – 7 лет

№	Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные
1.	Выставка рисунков «Если хочешь быть здоров»	Сентябрь	Воспитатели подготовительных групп
2.	Интеллектуальная викторина «Правила этикета» между группами	Октябрь	Воспитатели подготовительных групп
3.	Совместный с детьми проект по формированию у детей представления о пищеварительном тракте «Удивительные превращения пирожка»	Ноябрь	Воспитатели подготовительных групп
4.	Проект «Путешествие в страну здоровья»	Декабрь	Воспитатели подготовительных групп
5.	Презентация детских проектов «Где найти витамины весной?»	Январь	Воспитатели подготовительных групп
6.	Соревнование «Аты-баты – шли солдаты!» Продуктивная деятельность «Что надо есть, если хочешь быть сильнее» (изготовление плаката)	Февраль	Воспитатели подготовительных групп, инструктор по ФИЗО
7.	Презентация детских проектов «Угощение для мамы»	Март	Воспитатели подготовительных групп
8.	«Вода и ее использование» коллективный коллаж	Апрель	Воспитатели подготовительных групп
9.	Викторина «Правильное питание и этикет» между группами	Май	Воспитатели подготовительных групп

Перспективное планирование мероприятий с родителями воспитанников 4 – 5 лет

№	Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные
---	-------------------	------------------	---------------

1.	Рекомендации в родительском уголке по правилам личной гигиены	Сентябрь	Воспитатели средних групп
2.	Привлечение родителей к созданию эстетически - развивающей среды в группе (предложить изготовить муляжи фруктов и овощей)	Октябрь	Воспитатели средних групп
3.	Консультация по этикету	Ноябрь	Воспитатели средних групп
4.	Консультация «Полезные и вредные продукты»	Декабрь	Воспитатели средних групп
5.	Чтение пословиц и поговорок о еде дома	Январь	Воспитатели средних групп
6.	Консультация «Как правильно питаться дома»	Февраль	Воспитатели средних групп
7.	Консультация «Пользуемся вилкой и ножом»	Март	Воспитатели средних групп
8.	Консультация «Режим питания»	Апрель	Воспитатели средних групп
9.	Выпуск стенгазеты «Чему мы научились»	Май	Воспитатели средних групп

Перспективное планирование мероприятий с родителями воспитанников 5 - 6 лет

№	Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные
1.	Анкетирование «Проблемы питания в саду и дома»	Сентябрь	Воспитатели старших групп
2.	Тематическая консультация «К чему приводит неправильное питание»	Октябрь	Воспитатели старших групп
3.	Консультация «Активный отдых с детьми»	Ноябрь	Воспитатели старших групп
4.	Консультация «Что лучше съесть на завтрак»	Декабрь	Воспитатели старших групп
5.	Рекомендации родителям об отношении к хлебу	Январь	Воспитатели старших групп
6.	Советы по теме «Время есть булочки»	Февраль	Воспитатели старших групп
7.	Рекомендации по теме «Пора ужинать»	Март	Воспитатели старших групп
8.	Консультация «Сезонные овощи и чем их заменить»	Апрель	Воспитатели старших групп
9.	Выпуск стенгазеты «Чему мы научились»	Май	Воспитатели старших групп

Перспективное планирование мероприятий с родителями воспитанников 6 -7 лет

№	Содержание работы	Сроки реализации	Ответственные
1.	Анкетирование «Какие изменения произошли в питании дома»	Сентябрь	Воспитатели подготовительных групп
2.	Фотоотчет по викторине «Правила этикета»	Октябрь	Воспитатели подготовительных групп
3.	Статья о пищеварительном тракте ребенка	Ноябрь	Воспитатели подготовительных групп
4.	Рекомендации о правильном питании	Декабрь	Воспитатели подготовительных групп
5.	Памятки по теме «Где найти витамины весной»	Январь	Воспитатели подготовительных групп
6.	Презентация рецептов блюд, придающих силу и здоровье	Февраль	Воспитатели подготовительных групп
7.	Коллаж «Угощение для мамы»	Март	Воспитатели подготовительных групп

8.	Консультация «Как правильно пить воду»	Апрель	Воспитатели подготовительных групп
9.	Конкурс на лучшую семейную газету по пропаганде ЗОЖ и правильного питания.	Май	Воспитатели подготовительных групп

Используемая литература:

1. Безруких М.М., Филиппова Т.А., Макеева А.Г. Разговор о правильном питании / Методическое пособие. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2010. – 80 с.
2. Безруких М.М., Филиппова Т.А. Разговор о правильном питании / Рабочая тетрадь для школьников. – 73 с.
3. Гомзяк О.С. Говорим правильно в 5-6 лет. Конспекты занятий по развитию связной речи в старшей логогруппе / О.С.Гомзяк. – М. : Издательство ГНОМ и Д, 2010. – 160 с.
4. Гомзяк О.С. Говорим правильно в 5-6 лет. Конспекты фронтальных занятий 1 периода обучения / О.С.Гомзяк. – М. : Издательство ГНОМ и Д, 2010. – 128 с.
5. Гомзяк О.С. Говорим правильно в 5-6 лет. Конспекты фронтальных занятий 3-го периода обучения / О.С.Гомзяк. – М. : Издательство ГНОМ и Д, 2010. – 160 с.
6. Зубкова Н.М.. Научные ответы на детские «почему». Опыты и эксперименты для детей от 5 до 9 лет. – СПб.: Речь, М.: Сфера, 2011. – 64 с.
7. Зубкова Н.М.. Тайна кипящей кастрюли. Опыты и эксперименты для детей от 5 до 9 лет. – СПб.: Речь, М.: Сфера, 2010. – 59 с.
8. Приобщение к миру взрослых: Игры-занятия по кулинарии для детей/ Под ред.О.В.Дыбиной. – М.: ТЦ Сфера, 2010. – 128 с.
9. Шорыгина Т.А. Профессии. Какие они? Книга для воспитателей, гувернеров и родителей / Т.А.Шорыгина – М. : Издательство ГНОМ, 2011. – 96 с.

**Состав постоянно – действующей комиссии по контролю за качеством
и организацией питания воспитанников в МБДОУ ДС №8 «Снеговичок»
на 2020-2021 учебный год**

№	Группа	ФИО родителя (законного представителя)
1	ОРН для детей 3-4 лет №1/2	Кравцова Надежда Викторовна
2	ОРН для детей 6-7 лет №2/3	Андреева Наталья Николаевна
3	КН для детей 5-6 лет №2/2	Брицова Алсу Ильдаровна
4	ОРН для детей 4-5 лет №1/3	Ишметова Алсу Исхановна
5	ОРН для детей 4-5 лет №2/4	Куспаева Ирина Ивановна

Алгоритм проверки организации питания в МБДОУ ДС №8 «Снеговичок»

Цель проверки	Направления (вопросы) проверки	Параметры соблюдения нормативных требований для проверки
1. Соблюдение норм и требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	1. Организация питания детей на группах	Сервировка столов Соблюдение норм выдачи готовых блюд Наличие готовых блюд в тарах после раздачи пищи детям Питание работников учреждения
	2. Пищевые отходы	Наличие и установление % пищевых отходов
	3. Температура готовых блюд при раздаче	1. Соблюдение температуры готовых блюд при раздаче Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; Холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.
	4. Выдача готовой продукции	Соблюдение норм выдачи готовых блюд Соответствие нормы готовой продукции количеству питающихся (детей и работников учреждения)
	5. Образцы блюд	Эстетический вид готовых блюд
	6. График выдачи пищи	Соблюдение графика выдачи пищи в соответствии с требованиями нормативных документов

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г
заседания комиссии по контролю за организацией питания в учреждении

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Присутствовали приглашенные:

должность, фамилия, имя, отчество

Повестка дня:

1. Об итогах проверки, проведенной комиссией по организации контроля за организацией питания от _____ 2020

СЛУШАЛИ:

Информацию председателя комиссии о результатах проверки _____

ВЫСТУПИЛ:

Должность, фамилия, имя, отчество, изложение содержания доклада.

РЕШЕНИЕ:

ГОЛОСОВАНИЕ:

За принятие _____ чел.

Против принятия _____ чел.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

