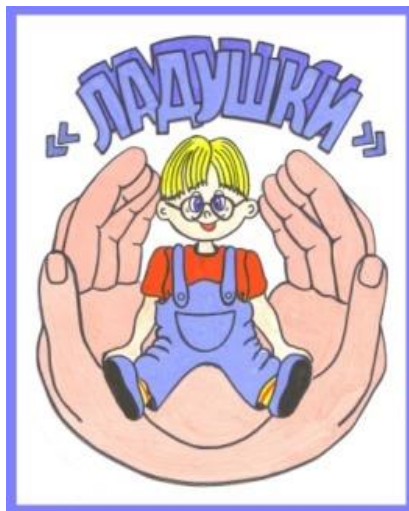


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ г. НИЖНЕВАРТОВСКА  
ДЕТСКИЙ САД № 17 «ЛАДУШКИ»**



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий МАДОУ  
г. НИЖНЕВАТОВСКА  
№ 17 «ЛАДУШКИ»  
\_\_\_\_\_ Полятыкина Я.В.  
приказ от 08.12.2020г. № 858

**Программа организации питания  
воспитанников.**

**«Правильно питайся – здорово улыбайся»**



**г. Нижневартовск.**

**2021 год**

# Содержание

1.	Паспорт программы.	3
2.	Введение	5
3.	Организации рационального питания воспитанников в МАДОУ г. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки».	6
4.	Организация рационального питания в группах «оказанию услуг по развитию, присмотру, уходу и оздоровления детей раннего дошкольного возраста» в МАДОУ г. Нижневартовска детского сада №17 «Ладушки».	8
5.	Основа здорового питания.	9
6.	Ресурсное обеспечение Программы.	10
7.	Механизм реализации Программы.	11
8.	Мониторинг реализации программы.	13
9.	Проблемы и их решения.	14
10.	Приложение №1	15
11.	Приложение №2	17

# Паспорт программы

Наименование Программы	Программа «Правильное питание – здоровый малыш» на период с 2021 по 2023гг.
Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Конвенция о правах ребенка» одобрена Генеральной ассамблей ООН от 20.11.1989 г.</li> <li>- Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка» от 24.07.1998г. №124-ФЗ</li> <li>- Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012г. №273-ФЗ.</li> <li>- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32г. (Зарегистрировано в Минюсте России от 11.11.2020 № 60833))</li> <li>- Приказ Минздравсоцразвития России N 213 н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений</li> <li>- 10-дневное цикличное меню, разработанное ГУ НИИ терапии СО РАМН (г. Новосибирск)</li> </ul>
Разработчики Программы	<p>Полятыкина Я.В.- заведующий МАДОУ г. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки»</p> <p>Бабкова О.М.– заместитель заведующей по ВМР МАДОУ г. Нижневартовска детского сада 17 «Ладушки»</p> <p>Венглевская Н.В.- старший воспитатель МАДОУг. Нижневартовска детского сада №17 «Ладушки»</p> <p>Сердюкова Н.Ф.- шеф.повар МАДОУг. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки»</p>
Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив МАДОУ г. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки», работники пищеблока, родители.
Цель Программы	Обеспечение здорового питания воспитанников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.
Основные задачи Программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>- гарантировать качество и безопасность</li> </ul>

	<p>питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предупредить (профилактика) среди воспитанников инфекционные и неинфекционные заболевания, связанные с фактором питания детей;</li> <li>- пропагандировать принципы здорового и полноценного питания среди родителей.</li> </ul>
Основные направления Программы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт программы.</li> <li>2. Концепция оптимального питания.</li> <li>3. Организации рационального питания воспитанников в МАДОУ г. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки».</li> <li>4. Организация рационального питания в группах сокращённого дня в МАДОУ г. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки».</li> <li>5. Основа здорового питания.</li> <li>6. Ресурсное обеспечение Программы.</li> <li>7. Механизм реализации Программы.</li> <li>8. Проблемы и их решения.</li> </ol>
Этапы реализации Программы	2021-2023 гг.
Объемы и источники финансирования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Средства муниципального бюджета.</li> <li>- Средства от предпринимательской и иной, приносящей доход, деятельности.</li> </ul>
Ожидаемые результаты реализации Программы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания на 100%; <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании на 100%;</li> </ul> </li> <li>2. Сохранение индекса здоровья. 50,2%;</li> <li>3. Удовлетворённость потребности родителей. 95% .</li> </ol>
Организация контроля за исполнением Программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общественный контроль за организацией и качеством питания дошкольников со стороны попечительского совета МАДОУ г. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки» и родительского комитета;</li> <li>- Информирование общественности о состоянии дошкольного питания через сайт дошкольного учреждения;</li> <li>- Информирование родителей на родительских собраниях.</li> </ul>

# Введение

Одна из главных задач, решаемых дошкольным образовательным учреждением, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.

В Уставе Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) говорится, что здоровье – это не только отсутствие болезни или физических дефектов, но и полное физическое, психическое и социальное благополучие. Оно является важнейшим показателем, отражающим биологические характеристики ребёнка, социально-экономическое состояние страны, условия воспитания, образование детей, их жизни в семье, качество окружающей среды, степень развития медицинской помощи, служб охраны материнства и детства, в конечном счёте – отношение государства к проблемам здоровья.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижение его качества – как в семье, так и в организованных детских коллективах.

Очень большое значение имеет правильная организация питания детей в детских дошкольных учреждениях. Многие дошкольные учреждения работают на продленном дне, часть – круглосуточно, и питание детей, в основном, кроме выходных и праздничных дней, обеспечивается этими учреждениями. От того, как организовано в них питание, во многом зависит уровень физического и нервно-психического развития детей, а также показатели заболеваемости.

Поэтому, возникла необходимость создания программы «Правильно питайся – здорово улыбайся». Программа «Организация питания воспитанников МАДОУ», разработана в силу особой актуальности проблемы сохранения здоровья детей. Внесены эффективные подходы к решению вопросов оздоровления детей дошкольного возраста.

**Программа организации питания воспитанников основана на следующих принципах:**

**Научности** – подкрепление всех проводимых мероприятий, направленных на укрепление здоровья, научно обоснованными и практически апробированными методами.

**Личностные** – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью.

**Предметные** – освоение норм здоровья, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

# **Организация рационального питания воспитанников в МАДОУг. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки»**

Правильно организованное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста. В то же время, правильно организованное питание способствует повышению устойчивости организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

В нашем МАДОУ питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, работающего на сырье. Доставка которого осуществляется по заключённым контрактам, договорам, специализированным автотранспортом поставщика.

Организация питания в учреждении возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения.

Пищеблок полностью соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применению современных технологий организации питания.

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: руководитель МАДОУ, дежурный администратор, шеф-повар, медицинский работник. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую

воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

Разработан и утверждён производственный контроль пищеблока, ведётся 2 раза в месяц контроль санитарной тройки.

# **Организация рационального питания в группах «оказанию услуг по развитию, присмотру, уходу и оздоровления детей раннего дошкольного возраста» в МАДОУг. Нижневартовска детского сада № 17 «Ладушки»**

В дошкольном учреждении на базе пищеблока организовано питание детей групп сокращённого дня. Продукты питания поставляются на специализированном автотранспорте, в соответствии с заключёнными договорами.

Пищеблок полностью соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применению современных технологий организации питания. Предусмотрена отдельная, промаркированная, посуда для приготовления питания в группах сокращённого дня. На основании 10-дневного циклического меню, разработано 5-разовое питание детей с учётом физиологических потребностей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 3 лет, утвержденным заведующим учреждения, содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим учреждения. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Питание щадящее, предусматривает использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

Организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.



# Основа здорового питания.

## Характерные черты Программы:

Программа «Правильно питайся – здорово улыбайся» - стратегический документ дошкольного образовательного учреждения детского сада №17 «Ладушки», она способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания обучающихся.

Задачи	Содержание работы
1. Обеспечить воспитанников питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработка нормативно – правовой и технологической документации по организации дошкольного питания</li><li>- создание системы производственного контроля</li><li>- разработка десятидневного меню</li><li>- организация работы по С- витаминизации</li></ul>
2. Гарантировать качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.	<ul style="list-style-type: none"><li>- жесткий контроль за соблюдением законодательства РФ в области прав потребителей</li><li>- контроль за сертификацией поступающей продукции</li></ul>
3. Предупредить( профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.	<ul style="list-style-type: none"><li>- просветительская работа о соблюдении санитарных норм и личной гигиены сотрудников</li><li>- использование современных технологий приготовления</li><li>- беседы и собрания с родительской общественностью</li></ul>
4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Организация образовательной разъяснительной работы в вопросах здорового питания.	<ul style="list-style-type: none"><li>- использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания детей дошкольного возраста</li><li>- проведение в ДОО мероприятий формирования навыков здорового питания и культуры приема пищи</li></ul>

# Ресурсное обеспечение Программы

## Нормативно – правовая база:

1. «Конвенция о правах ребенка» одобрена Генеральной ассамблей ООН от 20.11.1989 г.
2. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32г. (Зарегистрировано в Минюсте России от 11.11.2020 № 60833))
3. 10-дневное цикличное меню, разработанное ГУ НИИ терапии СО РАМН г. Новосибирска 2005г.
4. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утверждены приказом министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178.

# Механизм реализации Программы

## Производственный и общественный контроль за организацией питания.

Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1. Контроль за формированием рационального питания	Руководитель учреждения образования, попечительский совет, шеф повар, медработник.
2. Входной производственный контроль	Руководитель учреждения образования, шеф повар, медработник.
3. Контроль санитарно – технического состояния пищеблока	Руководитель учреждения образования, шеф повар, медработник.
4. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Роспотребнадзор, шеф повар, медработник.
5. Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Роспотребнадзор, сантройка, производственный контроль, медработник.
6. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены, гигиеническими знаниями и навыками	Руководитель учреждения образования, шеф повар, медработник.
7. Приемочный производственный контроль	Шеф повар, медработник, кладовщик.
8. Контроль за приемом пищи	Руководитель учреждения образования, бракеражная комиссия, медработник.

## **Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания детей дошкольного возраста.**

### **1. Задачи администрации ДООУ :**

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

- Заключение договоров на поставку продуктов питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка во время приема пищи;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы с воспитанниками по привитию навыков культуры приема пищи.

### **2. Обязанности работников пищеблока:**

- Составление рационального питания на день по 10-дневному циклическому меню в соответствии с технологическими картами;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение кладовщиком качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

### **3. Обязанности воспитателей :**

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

# Мониторинг реализации программы

№ п/п	Мероприятия	2019	2020	2017	Ответственные
1	Удовлетворенность родительской общественности системой организации питания	98,5%	99%	99,9%	Зам.зав. по ВМР
2	Удовлетворенность родительской общественности качеством приготовления пищи	98,5%	99%	99,9%	Старший воспитатель
3	Динамика снижения алиментарных заболеваний обучающихся		1	1	Медицинский работник (по согласованию)
4	Оценка уровня культуры питания и навыков гигиены у воспитанников	98%	99%	99,5%	Воспитатели
5	Оценка уровня вовлеченности родительской общественности в совместные мероприятия, посвященные организации здорового питания	95%	97%	100%	Старший воспитатель, воспитатели
6.	Отсутствие замечаний со стороны надзорных органов	0	0	0	Шеф – повар, Медицинский работник (по согласованию)

## Проблемы и пути их решений.

Проблемы	Пути решения	Ответственные
Отличие питания в семье от питания в ДОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить родительские собрания с демонстрацией, дегустацией и рецептуры блюд (после отмены пандемии COVID-19)</li> <li>- регулярность питания, дробность питания и физиологическое целесообразное распределение количества пищи по её приёмам в течении дня в соответствии с режимом питания в ДОУ.</li> </ul>	Заведующий, медицинский работник, шеф повар.
Нарушение договорных отношений	<ul style="list-style-type: none"> <li>-поставка продукции в соответствии со спецификацией к договору и графика;</li> <li>-наличие сертификата качества на поставляемую продукцию;</li> <li>-хранение продуктов в строгом соответствии с требованием СанПин и товарного соседства.</li> </ul>	Кладовщик, бухгалтер по питанию, медицинский работник, шеф повар.
Нарушение натуральных норм	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ежедневный контроль за натуральными нормами и их выполнением;</li> <li>- контроль за выходом блюд;</li> <li>-производить снятие остатков и их сверку каждые 10 дней;</li> <li>- ежемесячно составлять отчёт организации питания.</li> </ul>	Заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия, шеф повар, бухгалтер по питанию.
Заболевание кишечными инфекциями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение гигиенических требований к приготовлению пищи;</li> <li>-гигиена сотрудников пищеблока;</li> <li>- прохождения медицинского осмотра.</li> </ul>	Медицинский работник.
Наличие квалифицированных специалистов.	-повышение квалификации поваров	Заведующий.

## Анкета для опроса родителей.

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого – оценить эффективность программы « Правильно питайся – здорово улыбайся». Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать её содержание и формы реализации.

1. ^ Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:

- Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания)
- Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания)
- Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания)
- Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка)

2. Какие проблемы связанные с питанием ребёнка в ДОУ:

- ребёнок не умеет вести себя за столом;
- ребёнок отказывается от полезных продуктов и блюд;

3. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у вашего ребёнка в ДОУ и как часто они проявляются:

- есть в одно и тоже время – не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т. д;
- моет руки перед едой без напоминания;
- ест не большими кусочками не торопясь;
- использует салфетки во время еды;
- моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их есть;

4. Можно ли сказать что ваш ребёнок питается в одно и тоже время, в соответствии с режимом ДОУ, в выходные дни:

-да, ребёнок питается в одно и тоже время всегда;

-да, почти всегда питается в одно и тоже время;

-нет, ребёнок питается в разное время;

5. Как вы оцениваете обучения вашего ребёнка правильному питанию в ДОУ:

-это нужно;

-это скорее нужно;

- это скорее не нужно, чем нужно;

- это не нужно;

6. Как вы оцениваете возможные результаты обучения ребёнка правильному питанию в ДОУ:

- это поможет мне организовать правильное питание моего ребёнка;

-это скорее поможет мне организовать правильное питание моего ребёнка;

-это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребёнка:

-это не поможет мне организовать правильное питание моего ребёнка.

7. Как ваш ребёнок отзывается о кухне детского сада:

- хорошо

- не очень хорошо

- плохо

8. Ваши вопросы и предложения связанные с питанием ребёнка:



## Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы.

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
<b>I. Работа с воспитанниками</b>			
<u>1.</u>	Проведение бесед	По плану	Зам. зав. по ВМР, воспитатели групп
<u>2.</u>	Конкурс электронных презентаций «Мы за правильное питание»	март	Зам. зав. по ВМР, воспитатели групп родители
<u>3.</u>	Досуги и развлечения	По плану	Зам. зав. по ВМР, воспитатели групп родители
<b>II. Работа с коллективом</b>			
<u>1.</u>	Ведение строгого учета детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям.	В течение года	Медицинский работник  Воспитатели групп
<u>2.</u>	Своевременное выявление воспитанников, с заболеваниями ЖКТ.	В течение года	Медицинский работник
<u>3.</u>	Ведение пропаганды здорового питания .среди сотрудников ДОУ	В течение года	Воспитатели групп, старший воспитатель
<b>III. Работа с родителями</b>			
<u>1.</u>	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании воспитанников на родительских собраниях «Основы формирования у ребёнка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физического и психического здоровья ребёнка. Профилактика вредных привычек и социально обусловленных заболеваний у детей».	1 раз в квартал	Заведующий, Медицинский работник  Воспитатели групп
<u>2.</u>	Изучения отношения родителей к организации питания в ДОУ .(анкетирование по теме)	2 раза в год	Старший воспитатель Воспитатели групп

3.	Привлечение родителей к проведению мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ, проводимых в ДОУ.	В течение года	Педагоги ДОУ
4.	Информирование организации питания через официальный сайт ДОУ.	В течение года	Старший воспитатель
5.	Общее родительское собрание «Обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса» с дегустацией блюд.	Декабрь	Заведующий, шеф – повар, зам. зав. по ВМР
<b>IV. Контроль за организацией питания и работой пищеблока</b>			
1.	Создание бракеражной комиссии по проверке качества питания.	Сентябрь	Заведующий МАДОУ
2.	Составление НОД для каждой возрастной группы.	Сентябрь	Зам. зав. по ВМР
3.	Контроль организации питания в ДОУ.	Ежемесячно	Члены комиссии
4.	Составление отчета по организации питания.	Ежемесячно	Зам. зав. по ВМР, медицинский работник
5.	Контроль соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Медицинский работник
6.	Контроль за выходом блюд.	Ежедневно	Медицинский работник
7.	Обсуждение вопросов питания на совещании при заведующем.	Еженедельно	Заведующий
8.	Обсуждение вопросов питания на совещании Попечительского совета.	Ежемесячно	Заведующий

#### Беседы, тематические занятия, мероприятия

Мероприятие	Цель	Ответственные	Сроки реализации
-------------	------	---------------	------------------

## Работа с родителями

<p><b>Информационные буклеты для родителей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Рецепты витаминных блюд</li> <li>➤ Рекомендуемые нормы содержания витаминов в питании ребенка</li> <li>➤ Правила поведения за столом</li> <li>➤ Здоровье ребенка в руках взрослых</li> <li>➤ Молоко – источник здоровья</li> <li>➤ Питание – основа жизни</li> <li>➤ Режим дня – залог здоровья дошкольника</li> </ul> <p><b>Тематика родительских собраний:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Организация питания в выходные дни</li> </ul>	<p>Помочь родителям в получении информации о правильном питании, здоровье дошкольника</p>	<p>Воспитатели групп, мед. сестра, шеф - повар</p>	<p>В течение года</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Семейные традиции – залог успешного воспитания</li> <li>➤ Форма проведения «За чашкой чая»: «Вопрос – ответ на тему «Столовый этикет»</li> </ul>			
<p><b>Тематика бесед с детьми</b></p>			
<p>«Овощной салат»</p>	<p>Дать детям представления по необходимости питания.</p> <p>Закрепить знания детей об овощах, рассказать детям о пользе овощей для здоровья.</p>	<p>Воспитатели групп</p>	<p>Сентябрь</p>
<p>«Хлеб – всему голова»</p>	<p>Рассказать детям откуда появляется хлеб на нашем столе, познакомить ребят с разными видами хлеб, их пользой для</p>		<p>Октябрь</p>

	здоровья.		
«Фруктовый салат ( мусс) » (просмотр видеосюжета программы «Кухня для малышей»)	Закрепить знания детей о фруктах, познакомить детей с их свойствами.		Ноябрь
«Полдник. Время есть булочки»	.		Декабрь
«Пейте дети молоко – будете здоровы»	Рассказать детям о пользе молока и молочных продуктов	Воспитатели групп	Январь
«Пора ужинать»	Формировать представление об ужине как обязательной части ежедневного меню, расширить представление о блюдах, которые могут быть включены в меню ужина.	Воспитатели групп	Февраль
«Что не надо кушать»	Дать детям представление о самых вредных для организма продуктах		март
«Завтрак для космонавта»	Рассказать детям о профессии космонавта и необходимости здорового питания в космосе .		Апрель
«Как утолить жажду»	Формировать представления о роли воды для организма человека, расширить представление о разнообразии напитков и вреде	Воспитатели групп	май

	различных видов напитков.		
Интерактивная игра «Здоровье в тарелке»	Закрепить знания детей о полезных и вредных продуктах.	Воспитатели групп	июнь
<b>Досуги и развлечения</b>			
Физкультурный досуг «Праздник картошки»	Формировать у детей привычку к ЗОЖ.	Воспитатели групп, музыкальный руководитель, родители	Сентябрь
Развлечение с родителями «Быть здоровыми хотим»	Формировать у детей привычку к ЗОЖ.	Воспитатели групп, музыкальный руководитель, родители	В рамках проведения недели здоровья ( по плану)
Викторина «Здоровейка»	Закрепить знания детей о пользе тех или иных продуктов питания.	Воспитатели групп	1 раз в квартал
Развлечение «Праздник урожая»	Расширить представления детей о сезонных витаминах – овощах и фруктах.	Воспитатели групп, музыкальный руководитель	Октябрь
Встреча с родителями «Конкурс кулинарных рецептов»	На конкурсной основе выявить наиболее полезный рецепт блюда и порекомендовать его для приготовления дома.	Зам. зав. по ВР, воспитатели групп, родители.	Март
Конкурс рисунков «Самые полезные продукты»	Закрепить знания детей о пользе тех или иных продуктов	Зам. зав. по ВР, воспитатели групп, родители.	Май