**Модель организации рационального питания в ДОО как основы правильного питания и воспитания ценностного отношения к здоровому образу жизни детей дошкольного возраста**

|  |  |
| --- | --- |
| **Направление** | **Содержание** |
| Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ | * Внесение корректировок в 10 дневное меню в связи с выходом новых * Внесение корректировок в технологические карты приготовления блюд * Издание приказов по организации питания на учебный год (Приложение 5) * Разработка нормативных документов по сопровождению детей, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, которые вправе питаться по индивидуальному меню или пищей из дома [подп. 8.2.3 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](https://e.rukdobra.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M9O2NH#XA00M9O2NH) |
| Внесение изменений в локальные акты МБДОУ. | Внесение изменений в следующие локальные акты:   * «Положение об организации питания» (Приложение 1) * «Положение о бракеражной комиссии» (Приложение 2) * «Положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ»(Приложение 3) * План график оперативного контроля со стороны администрации согласно плана проверок на календарный год (Приложение 4) * Совершенствование системы ВСОКО (качество питания) |
| Кадровые перестановки. | * Перераспределение обязанностей. Разработан график работы администрации по зданиям. * Разработка графика сменяемости поваров. * Усиление контроля шеф- повара |
| Обеспечение охраны труда при организации питании в ДОО | * Инструктаж сотрудников (работников пищеблока, младшего обслуживающего персонала) (<https://pravmodeldo.ru/sanpin-dlja-povarov-detskih-sadov.html>). С сотрудниками пищеблока проводится своевременная работа по охране труда во всех зонах, при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по охране труда проводится минимум 2 раза в год в соответствии с инструкциями по охране труда. * Создание безопасных условий труда сотрудников ДОУ. На рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец и т.д.). |
| Совершенствование организации контроля | * контроль за соблюдением законодательства РФ в области прав потребителей приоритет продукции производителей РФ * Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов в МДОУ (осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции, контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации, входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков) * Общественный контроль за организацией и качеством питания воспитанников со стороны Совета ДОУ и родительского комитета * Контроль основного меню, чтобы оно состояло из обязательного набора продуктов  [приложение 7](https://e.rukdobra.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MFG2O8#XA00MFG2O8)  к СанПиН 2.3/2.4.3590–20 * Контроль нормы к объему порций и пищи за один прием [приложение 9](https://e.rukdobra.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00M7M2MH#XA00M7M2MH)  к СанПиН 2.3/2.4.3590–20. * Создание комиссии по проверке качества питания. В функции данной комиссии входили: рейды по проверке организации питания в ДОУ, соблюдение правил хранения и товарного соседства, контроль за закладкой продуктов на пищеблоке, организация процесса приема пищи в группах, контрольные взвешивания порций на группах, соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе * Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню * Контроль суточной пробы Контроль суточной пробы |
| Модернизация материально – технической базы пищеблока | * замена устаревшего технологического оборудования на более новое * замена посуды, несоответствующей требованиям СанПин * постоянное обновление одежды кухонных работников [абз. 3 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590–20](https://e.rukdobra.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP2OUE3L7#ZAP2OUE3L7), закупка перчаток для приготовления салатов [абз. 5 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590‑20](https://e.rukdobra.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=ZAP2EBA3I7#ZAP2EBA3I7) |
| Работа с детьми Внедрение инновационных практик для пропаганды здорового питания, способствующих повышению качества образования | * Образовательный модуль по реализации содержания ОО «Физическое развитие», направленный на оздоровление детей «Здоровый малыш» в МБДОУ № 47 <http://t402726.dou.obrazovanie33.ru/zdorovyy-malysh/> * Проведение с детьми «Минуток здоровья» * Ситуативные беседы с детьми «Азбука витаминов», «Разговор о правильном питании» * Продуктивная деятельность «Вкусные картины» * Богатырский турнир «Щи да каша – пища наша» * Игровая деятельность: * Сюжетно – ролевые игры: Кафе, Детский сад, Семья, Супермаркет * Дидактические игры: Режим дня, Что лишнее, Угадай по запаху, Витаминки с грядки, Полезные продукты * Конкурс рисунков «Здоровье – это здорово», «Здоровое питание» * Флешмоб «Здоровье на тарелочке» * Познавательно-исследовательский образовательный проект для детей старшего дошкольного возраста «Хлебная неделя» * Фестиваль народных рецептов «От каши до варенья!» * Тематические дни здоровья * Инновационные технологии здоровьесбережения: Динамические паузы, Подвижные,  хороводные и спортивные игры, Релаксация, Гимнастика (пальчиковая, для глаз, дыхательная и др), Физкультурные занятия, Проблемно-игровые: игротренинги, игро- терапия, Коммуникативные игры, Лэп-букинг, Технологии музыкального воздействия * Серия мульт - занятий «Уроки здоровья» <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9226787228388178527&path=wizard&text=минутки+здорового+питания+для+дошкольников&wiz_type=v4thumbs> * проектная деятельность по теме * совместные с родителями спортивные досуги * взаимодействие с социумом (спортивные комплексы, СОШ, МДОУ) |
| Работа с сотрудниками. Повышение компетентности сотрудников в вопросах организации питания | * Консультация для педагогов «Культура питания дошкольников» * Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания» * Консультация для сотрудников «Ознакомиться с новым перечнем запрещенных продуктов» [приложение 6](https://e.rukdobra.ru/npd-doc?npmid=99&npid=566276706&anchor=XA00MCU2NT#XA00MCU2NT)  к СанПиН 2.3/2.4.3590–20 * Оперативный контроль «организация питания в ДОУ». Рабочие совещания по итогам проверки групп * Производственное совещание: «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах» * Семинар практикум «Культура питания в ДО» * Досуг между сотрудниками «Правильное питание – шаг к здоровому образу жизни» * Конкурс «А ну-ка, девушки» - кулинарный поединок – презентация здоровой пищи * Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания» * Семинары – практикумы по теме здорового питания * Конкурсное движение для педагогов и родителей «Здоровая еда», «Рецепты правильного питания» * Педагогический совет совместно с родителями по проблеме * Анкетирование, опросы, тесты. Проверка знаний СанПиНов поваров |
| Работа с родителями. Информационная деятельность Организация консультативной работы по вопросам здорового питания | * Обновление стендовой информации о питании дошкольников. Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня). * [Консультация для родителей «Правильное питание дошкольников»](https://www.blogger.com/blog/page/edit/8959945515195868753/8682041079363927167) * Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей * Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей» * [Родительское собрание «Как приучить малыша к культурно-гигиеническим навыкам»](https://www.blogger.com/blog/page/edit/8959945515195868753/8682041079363927167) * Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм. * Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом. * Изготовлены буклеты для родителей «Питание ребенка-дошкольника» * Делегирование полномочий родительскому комитету МБДОУ в организации проб готовых блюд |