**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 деятельностьОрганизация 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
 |