

УТВЕРЖДЕНО:

Директором муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа № 11
(наименование общеобразовательной организации)

Приказ № 355 от 27 декабря 2024 г.
Директор _____ / О.В. Загрудненко /
подпись расшифровка подписи



ПРОГРАММА
ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО УРОВНЯ ОБРАЗОВАНИЯ
МКОУ СОШ № 11
«АЗБУКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Наименование программы	Программа «Азбука здорового питания» на период с 2025 по 2027 гг.
2. Основание для разработки Программы	«Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990) Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 N 124-ФЗ (последняя редакция) Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (последняя редакция) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Приказ Минобрнауки России, Минздравсоцразвития России от 11.03.2012 №№ 178, 213н «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) Постановление Главного государственного санитарного врача России от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Приказ Роспотребнадзора от 24.03.2020 № 186 «Об утверждении Концепции создания обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания» Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379 "об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания"
3. Разработчик программы	МКОУ СОШ № 11 (дошкольный уровень образования ул. Красногвардейская, 120))
4. Основные исполнители программы	Администрация, педагогический коллектив, сотрудники пищеблока
5. Цель Программы	Сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста, через организацию рационального питания в детском саду и семье.
6. Основные задачи Программы	– формирование и развитие представления дошкольников о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье; – формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила; – повышение компетентности сотрудников МКОУ СОШ № 11 в вопросах рационального питания дошкольников; – обновление информационной среды учреждения по организации рационального питания дошкольников; – разработка и внедрение эффективных форм сотрудничества с родителями в практику по преемственности организации питания детей в домашних условиях и в детском саду.
7. Ожидаемые результаты реализации Программы	Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания пищевых продуктов, используемых в питании. Сохранение и укрепление здоровья воспитанников.

ВВЕДЕНИЕ

С 1 сентября 2013 года вступил в действие Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Закон об образовании). Согласно пункту 1 статьи 3 Закона об образовании организация питания возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. В рамках организации питания детей дошкольного возраста образовательные организации обязаны руководствоваться, как минимум, обязательными санитарными нормами и правилами, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача. Кроме требований вышеназванных нормативных актов при разработке документа учитывались положения Федерального закона от 30.03.1999 N 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 26.07.2019 года), приказ Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказ Минобрнауки России № 1155 от 17.10.2013 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования».

Программа также составлена на основе Методических рекомендаций МР 2.4. 0/79-2018 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены 18.05.2020 г. руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека), Приказа Роспотребнадзора от 07.07.2020 N 379 «Об утверждении методических рекомендаций по разработке обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания» (вместе с «Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для детей дошкольного возраста»), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Программа разработана в целях реализации федерального проекта «Формирование систем мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)» национального проекта «Демография» и в соответствии с Планом мероприятий Роспотребнадзора по реализации мероприятий федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» на 2019 год и перспективный период 2020-2024 годов, утвержденным приказом Роспотребнадзора от 25.01.2019 № 29, для решения задач формирования среды, способствующей повышению информированности граждан об основных принципах здорового питания.

В программе представлена информация об основах здорового питания, значимости витаминов и микроэлементов для гармоничного роста и развития, рационального режима питания, выработке здоровых пищевых стереотипов поведения и пищевых привычек на этапе роста и развития ребенка, особенностях организации питания детей.

І. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

Пояснительная записка

Одним из приоритетных направлений деятельности государства и общества является обеспечение здоровья населения страны.

Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях представляет проблему большой социальной значимости, особенно в условиях современной сложной социально-экономической обстановки. Основное время дети находятся в дошкольном учреждении. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в нем, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Проблема обеспечения принципов здорового питания в дошкольных образовательных организациях актуализируется регистрируемыми в настоящее время показателями заболеваемости детей, повышением удельного веса детей с нарушениями физического развития, избыточной массой тела, ожирением, сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией, статистикой посещаемости дошкольных образовательных организаций, значимостью формирования здоровых пищевых привычек, начиная с дошкольного возраста.

Здоровое питание – одно из базовых условий формирования здоровья детей, их гармоничного роста и развития. Нездоровое пищевое поведение формирует риски избыточной массы тела, сахарного диабета, заболеваний органов пищеварения, эндокринной системы, системы кровообращения. Подтверждением рисков служат регистрируемые показатели заболеваемости.

Основные принципы здорового питания, которые должны быть учтены при формировании меню для детей дошкольного возраста:

1) обеспечение разнообразия меню (включение блюд, предусматривающих использование не менее 20 наименований продуктов в суточном меню, отсутствие повторов блюд в течение дня и двух смежных с ним календарных дней);

2) соответствие энергетической ценности энергозатратам, химического состава блюд - физиологическим потребностям организма в макро- и микронутриентах;

3) использование в меню блюд, рецептуры которых, предусматривают использование щадящих методов кулинарной обработки;

4) использование в меню пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли; а также продуктов содержащих пищевые волокна; продукты, обогащенные витаминами, микроэлементами, бифидо- и лакто- бактериями и биологически активными добавками;

5) оптимальный режим питания;

6) наличие необходимого оборудования и прочих условий для приготовления блюд меню, хранения пищевых продуктов;

7) отсутствие в меню продуктов в технологии изготовления которых использовались усилители вкуса, красители, запрещенные консерванты; продуктов, запрещенных к употреблению в дошкольных организациях; а также продуктов с нарушениями условий хранения и истекшим сроком годности, продуктов поступивших без маркировочных ярлыков и (или) без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов.

В 2019 году принят Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ, который ввел понятие здорового питания; в Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, введено определение качества пищевых продуктов. Вопросы организации работы с детьми и их родителями по популяризации знаний о здоровом пищевом поведении, здоровом питании, на фоне регистрируемой заболеваемости детей, а также задач, поставленных национальным проектом «Демография» и законодательными актами РФ, направленными на обеспечение принципов здорового питания и профилактику нарушений здоровья, обусловленных алиментарным фактором, приобретают особую актуальность.

Следующий аспект проблемы профилактики нарушений здоровья детей дошкольного возраста – формирование у них навыков соблюдения правил личной гигиены, здорового пищевого поведения, мотивации к здоровому образу жизни. Данные рекомендации по выработке у детей обязательных навыков соблюдения правил личной гигиены, здорового питания и стереотипов здорового пищевого поведения, направленных на гармоничный рост и развитие – представлены в программе, разработанной старшим воспитателем и утвержденной приказом директора МАОУ СОШ № 11 от «27» декабря 2024 г. № 355.

Приоритетные направления Программы

Питание детей должно быть здоровым, физиологически полноценным, разнообразным, безопасным, способствовать росту и гармоничному развитию.

Программа предусматривает:

1. Составление меню здорового питания, соответствующего возрасту детей;
2. Составление рационального режима дня для ребенка с учетом его возрастных особенностей;
3. Правильное приготовление блюд с использованием продуктов, содержащих необходимые для гармоничного роста и развития, продукты щадящих способов кулинарной обработки;
4. Включение в меню блюд и продуктов, выполняющих функции восполнения необходимых для роста и развития витаминов, микроэлементов, нормализации состава микрофлоры кишечника.

Цели и задачи по реализации Программы

Цель - обеспечение здорового питания воспитанников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний. Формирование у детей основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.

Задачи:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- информирование детей о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение высокого качества и безопасности питания;
- обеспечение доступности и разнообразия питания дошкольников
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- организация рационального питания воспитанников;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- просвещение родителей в вопросах организации рационального питания;
- развитие коммуникативных навыков у детей, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;
- развитие творческих способностей и кругозора у детей, их интересов и познавательной деятельности;
- формирование и развитие представления детей о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- формирование у дошкольников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила.

Общая характеристика состояния организации питания в МКОУ СОШ № 11

Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях.

В составе групповой ячейки каждой возрастной группы имеется буфетная (не менее 3 кв.м.) с необходимым технологическим и санитарным оборудованием. Столовая, чайная посуда, столовые приборы выделяются для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома родители информируются об ассортименте питания ребенка. Ежедневное меню вывешивается в уголке для родителей (в холле, раздевальных комнатах учреждения), выставляется на официальном сайте, в родительских группах в мессенджере.

Пищеблок детского сада получает сырье от поставщиков и затем осуществляет процесс приготовления блюд.

В состав пищеблока входит: цех первичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, горячий цех, совмещенный с раздаточной и моечной кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, совмещенная с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов.

Таблица 1

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания¹

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)	Фактическое наличие
Склад	стеллажи	1	
	подтоварники	1	
	среднетемпературные холодильные шкафы	1	
	низкотемпературные холодильные шкафы	1	
	психрометр	1	
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2	
	картофелеочистительная машина	1	
	овощерезательная машина	1	
	моечные ванны	2	
	раковина для мытья рук	1	
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2	
	моечные ванны	2	
	универсальный механический привод или (и)	1	
	овощерезательная машина		
	среднетемпературные холодильные шкафы	1	
	раковина для мытья рук	1	
Холодный цех (зона)	производственные столы	2	
	контрольные весы	1	
	среднетемпературные холодильные шкафы	1	
	универсальный механический привод или (и)	1	
	овощерезательная машина		
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1	
	раковина для мытья рук	1	
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3	
	контрольные весы	1	
	среднетемпературные холодильные шкафы	1	
	низкотемпературные холодильные шкафы	1	
	электро- мясорубка	1	
	моечные ванны	2	
	колода для разруба мяса	1	
	фаршемешалка	1	
	котлетоформовочный автомат	1	
	раковина для мытья рук	1	
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1	
	моечные ванны (емкости)	3	
	емкость для обработанного яйца	1	
	раковина для мытья рук	1	

¹(СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»)

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)	Фактичес. наличие
Мучной цех	производственные столы	2	
	тестомесильная машина	1	
	контрольные весы	1	
	пекарский шкаф	1	
	стеллажи	1	
	моечная ванна	1	
	раковина для мытья рук	1	
Доготовочный цех	производственные столы	3	
	контрольные весы	1	
	среднетемпературные холодильные шкафы	1	
	низкотемпературные холодильные шкафы	1	
	овощерезательная машина	1	
	моечные ванны	3	
	раковина для мытья рук	1	
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1	
	хлеборезательная машина	1	
	шкаф для хранения хлеба	1	
	раковина для мытья рук	1	
Горячий цех	производственные столы	2	
	электрическая плита	1	
	электрическая сковорода	1	
	духовой (жарочный) шкаф	1	
	пароконвектомат	1	
	электропривод для готовой продукции	1	
	электро- котел	1	
	контрольные весы	1	
	раковина для мытья рук	1	
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2	
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1	
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1	
	посудомоечная машина	1	
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3	
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2	
	стеллаж (шкаф)	1	
	раковина для мытья рук	1	
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1	
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2	
Моечная тары	моечные ванны	2	
Производственное помещение буфета- раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2	
	электроплита	1	
	моечная ванна	1	
	среднетемпературные холодильные шкафы	2	
	раковина для мытья рук	1	
Комната приема пищи	производственный стол	1	
	электроплита	1	
	среднетемпературный холодильный шкаф	1	
	шкаф (стеллаж)	1	
	моечная ванна	1	
	раковина для мытья рук	1	

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)	Фактическое наличие
	картофелеочистительная машина	1	
	овощерезательная машина	1	
	моечные ванны	2	
	раковина для мытья рук	1	

Требования к наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений.

Количество холодильников определяется количеством необходимого объема пищевых продуктов требованием к хранению продуктов.

Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

Таким образом, технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям и находится в исправном состоянии.

II. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1. Организация рационального питания воспитанников

Рациональное питание (лат. *rationalis* - умный) — разнообразное и сбалансированное по всем компонентам, физиологически полноценное питание здоровых людей. Рациональное питание является одним из главных компонентов здорового образа жизни. Рациональное питание, являясь 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.

Основным принципом питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. В повседневные рационы обязательно включены все основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар и кондитерские изделия, хлеб, крупы для того, чтобы обеспечить детей всеми необходимыми пищевыми веществами.

Правильный подбор продуктов - условие необходимое, но еще недостаточное для рационального питания дошкольников. Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными и готовились с учетом индивидуальных вкусов детей. Другим условием является строгий режим питания, который должен предусматривать не менее 4 приемов пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, причем три из них обязательно должны включать горячее блюдо.

Основные принципы рационального питания

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.
4. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
5. Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочнокишечного тракта (щадящее питание).
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание и дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Рацион питания детей различается по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

В МКОУ СОШ № 11 для детей, посещающих группы с 12-часовым пребыванием, организовано пятиразовое питание.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Основой организации рационального питания детей является соблюдение рекомендуемых продуктовых наборов, а также разработанных на их основе типовых рационов питания (примерных меню). Выход блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией, которая

С примерным меню можно ознакомиться на сайте МКОУ СОШ № 11 по адресу: <https://sch11tavda.uralschool.ru/>

Рекомендуемая пищевая ценность меню для детей дошкольного возраста в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, регламентирующими требования к организации питания детей в дошкольных организациях должна составлять:

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сбор и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминизированные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Таблица

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Для обеспечения физиологической ценности предлагаемого детям меню рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (из расчета средних показателей за 10 дней) для детей дошкольного возраста (табл.4).

Таблица 4

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220

12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Для повышения вкусовых качеств пищи можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревеня).

При составлении меню для ребенка рекомендуется соблюдать следующие принципы:

1) калорийность должна соответствовать энергетическим тратам, при этом, 12-17% энергии необходимо получать за счет белков, 25-35% - за счет жиров и 50-55% - за счет углеводов;

2) следует правильно распределять калорийность рациона в течение дня;

3) пищевой рацион должен обеспечивать организм необходимым количеством воды, витаминов, минеральных солей и содержать все незаменимые аминокислоты и ненасыщенные жирные кислоты;

4) при составлении меню должно быть сведено к минимуму использование продуктов, содержащих критически значимые нутриенты;

5) продукты, используемые в питании детей дошкольного возраста не должны содержать усилителей вкуса (ароматизаторы, вкусовые добавки, подслащивающие вещества, кислоты, регуляторы кислотности), искусственные красители (красители, стабилизаторы окраски); не рекомендуется включать в меню продукты в состав которых входят добавки, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки их хранения (консерванты)4.

Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроком годности. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль). Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, предназначенные для приготовления салатов, рекомендуется варить в кожуре. При приготовлении блюд для детей рекомендуется пользоваться сборниками рецептов для детского питания.

Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с удовольствием, т.е. с аппетитом. Аппетит зависит и от режима питания.

Режим питания предусматривает определенные часы приема пищи и интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Важным элементом правильной организации питания ребенка являются, режим приема пищи в течение дня, правильное распределение продуктов. Необходимо понимать, что пища переваривается в желудке ребенка в среднем в течение трех с половиной — четырех часов, поэтому интервалы между приемами пищи должны быть примерно равны этому времени.

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы (12 час)
08.30 – 08.50	Завтрак
10.30 – 10.50	Второй завтрак
12.00 – 13.00	Обед
15.30 – 15.45	Полдник
18.30 – 19:00	Ужин

Целесообразно сохранять такой режим питания на протяжении всего дошкольного возраста. Часы приема пищи должны быть постоянными, отклонения от установленного времени нежелательны и не должны превышать 15-30 мин. При запаздывании с принятием пищи налаженная работа пищеварительных желез расстраивается, выделение пищеварительного сока снижается, постепенно развивается анорексия (понижение аппетита).

Здоровое питание – одно из базовых условий формирования здоровья детей, их гармоничного роста и развития. Нездоровое пищевое поведение формирует риски избыточной массы тела, сахарного диабета, заболеваний органов пищеварения, эндокринной системы, систем кровообращения. Подтверждением рисков служат регистрируемые показатели заболеваемости.

Основные принципы здорового питания, которые должны реализовываться каждый день:

- 1) обеспечение разнообразия меню (включение блюд, предусматривающих использование не менее 20 наименований продуктов в суточном меню, отсутствие повторов блюд в течение дня двух смежных с ним календарных дней);
- 2) соответствие энергетической ценности энергозатратам, химического состава блюд физиологическим потребностям организма в макро- и микронутриентах;
- 3) использование в меню блюд, рецептуры которых, предусматривают использование щадящих методов кулинарной обработки;
- 4) использование в меню пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли; а также продуктов, содержащих пищевые волокна, продукты, обогащенные витаминами, микроэлементами, бифидо- и лакто- бактериями биологически активными добавками;
- 5) оптимальный режим питания;
- 6) наличие необходимого оборудования и прочих условий для приготовления блюд и хранения пищевых продуктов;
- 7) отсутствие в меню продуктов в технологии изготовления которых использовались усилители вкуса, красители, запрещенные консерванты; продуктов, запрещенных к употреблению в дошкольных организациях; а также продуктов с нарушениями условий хранения и истекшим сроком годности, продуктов без маркировочных ярлыков и (или) без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов.

2.2. Обеспечение высокого качества и безопасности питания

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов и правил личной гигиены.

Мероприятия, проводимые в МКОУ СОШ № 11:

- ежедневные медицинские осмотры персонала кухни и сотрудников, занятых раздачей пищи;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;
- для приготовления пищи используются только разрешенные продукты;
- ежедневно ведется бракераж готовой продукции (без занесения результатов в журнал).

С планом мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций и пищевых отравлений приказом об усилении мер по профилактике и предотвращению пищевых отравлений, острых кишечных инфекций вирусной этиологии, осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей» можно ознакомиться на сайте Учреждения.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку, пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирно-кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

С подробной программой (планом) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МКОУ СОШ № 11, а также другими документами направленными на реализацию ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» также можно ознакомиться на официальном сайте МАОУ СОШ № 11 по адресу: <https://sch11tavda.uralschool.ru/>.

III. ПЛАН РАЗВИТИЯ СИСТЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МКОУ СОШ № 11

Основные направления осуществления мероприятий программы:

- 1) развитие материально-технической базы пищеблока и улучшение санитарного состояния всех его помещений;
- 2) обеспечение качественного и сбалансированного питания воспитанников, в том числе организация щадящего и диетического питания с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению;
- 3) формирование культуры здорового питания.

Мероприятия	Срок	Ответственные
I. Организационно-аналитическая деятельность, информационное обеспечение		
Разработка нормативно - правовой и технологической документации по организации дошкольного питания	По мере необходимости	Ответственный по питанию
Анализ кадрового обеспечения пищеблока. Укомплектованность кадрами в соответствии со штатным расписанием. Своевременное повышение квалификации работников пищеблока	Начало учебного года	Директор Заведующий хозяйством
Статистический анализ предписаний надзорных органов с целью обеспечения минимизации нарушений в части организации горячего питания воспитанников	Начало года	Заведующий хозяйством
Пополнение фонда нормативной документации новыми инструкциями, санитарными нормами и рекомендациями по организации питания	По мере необходимости	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию
Проведение производственных совещаний по организации питания	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию
Проведение совещаний по результатам производственного контроля	По плану	Заведующий хозяйством
Проведение совещаний по вопросам реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся	Один раз в квартал	Заведующий хозяйством
Создание системы производственного контроля	По плану	Заведующий хозяйством
Разработка двухнедельного меню	1 раз в год	Ответственный по питанию
Организация работы по витаминизации блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию
Консультации по организации питания в группах с педагогическим и обслуживающим персоналом детского сада	По плану	Старший воспитатель Заведующий хозяйством

Мероприятия	Срок	Ответственные
Информирование через сайт школы о проведении мероприятий по развитию питания. Оформление информационного стенда для участников образовательных отношений «Здоровое питание – залог успешного образования» с методическими рекомендациями	По необходимости	Делопроизводитель Ответственный по питанию
II. Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, воспитанников и их родителей		
Работа по оздоровлению воспитанников в летний период – по отдельному плану реализации летней оздоровительной работы	По плану	Старший воспитатель
Анализ состояния здоровья учащихся	По плану	Фельдшер ДГП ГАУЗ СО «Тавдинская ЦРБ закрепленный за МКОУ СОШ № 11
Проведение мероприятий по отдельному плану (программе) «Культура здорового питания дошкольников»	По плану	Старший воспитатель
Проведение мероприятий по отдельному плану (программе) «Культура здорового питания дошкольников»	По плану	Старший воспитатель
Разработка анкет и проведение анкетирования по вопросам качества питания	По плану	Старший воспитатель
III. Работа по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблока	2025-2027 гг.	Заведующий хозяйством
Поэтапная замена устаревшего и вышедшего из строя технологического оборудования пищеблока	2025-2027 гг.	Заведующий хозяйством
Разработка и (или) внесение корректировок в паспорт пищеблока	При необходимости	Заведующий хозяйством
Проведение инвентаризации помещений пищеблока, инженерных коммуникаций и других составляющих	2025-2027 гг.	Заведующий хозяйством
Обновление программы «Вижен-Софт:Питание в детском саду»	При наличии финансирования	Заведующий хозяйством

**План работы комиссии (постоянно действующей группы ХАССП)
по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МКОУ СОШ № 11**

Принципы ХАССП в ДОУ:

1. Анализ рисков

Анализ и выявление рисков, оценка их значимости и ранжирование на всех этапах производства: поступления сырья до выпуска готового продукта.

2. Критические контрольные точки (ККТ)

Выявление критических контрольных точек производственного процесса. Наибольшее распространение получила практика определения ККТ с помощью дерева принятия решений. ДД представляет собой последовательность вопросов, благодаря ответам на которые, группа ХАССП принимает решение об утверждении ККТ.

3. Критические пределы для ККТ

Задание максимальных значений для каждой критической контрольной точки. С помощью данного принципа вводятся пределы для ККТ, необходимых для системы мониторинга и контроля. Превышение данных значений свидетельствует об увеличении рисков производства небезопасной продукции.

4. Система мониторинга и контроль

Разработка системы мониторинга по каждой ККТ для обеспечения контроля на производстве.

5. Корректирующие действия

Составление регламента для персонала, в случае превышения предельных значений для каждой

ККТ. Разработка инструкций и определение корректирующих действий для восстановления пределов критических контрольных точек.

6. Верификация (проверка системы ХАССП)

Разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильного функционирования системы ХАССП на предприятии.

7. Документация ХАССП

Разработка полного комплекта документации, в том числе, журналов и инструкций по ХАССП

Разработанные чек-листы ХАССП включают только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты		В дни, когда готовят такие блюда	
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: – осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; – заносит результаты осмотров в гигиенический журнал	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию	
10	Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику	
	– гигиеническую подготовку и аттестацию			
	– ежегодно			

Чек-лист: контроль готовых блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)			
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	<u>Подпункты 3.5.4</u> и <u>3.5.6</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	<u>Пункт 2.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	<u>Пункт 2.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>пункт 1</u> перечня из приложения		

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполн «да»/«нет»
		№ 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– запрещенная для питания детей продукция	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– продукция с признаками недоброкачества	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	Обеденные столы моют после каждого использования	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и точность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта	Приложение № 6	В дни ремонта	

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
	производственных помещений пищеблока	к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения; – водоотведения; – теплоснабжения; – вентиляции и освещения	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря, посуды				
№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	<u>Пункт 2.9</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Стол в холодном цехе имеют			

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполн «да»/«не
	охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют:	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– разделочный и иной инвентарь			
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные:	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– технологическое и холодильное оборудование			
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– кухонной посуды			
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполне «да»/«не
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<u>Пункт 3.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	<u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	<u>Пункт 3.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	<u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета			

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
	температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	<u>Пункт 2.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	<u>Подпункт 8.4.5</u> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	<u>Пункт 2.16</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	<u>Подпункт 2.5.1</u> пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	<u>Подпункт 2.5.3</u> пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	<u>Подпункт 2.11.7</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<u>Пункт 4.6</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	<u>Подпункт 2.11.9</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в	<u>Подпункт 2.4.12</u>	Ежедневно в конце	

	специально выделенном месте или шкафу	пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проблема организации качественного и доступного горячего питания в общеобразовательных учреждениях является сегодня одной из наиболее значимых как для государства, так и для общества целом.

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития.

Ожидаемые результаты программы:

- информация, полученная родителями, поможет в корне пересмотреть семейное меню;
- информированность родителей и детей о здоровом питании;
- контроль за качеством питания в дошкольном учреждении;
- наличие сформированного пакета документов по организации питания;
- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов используемых в питании;
- организация питания дошкольников в соответствии с новыми санитарными правилами нормами СанПиН;
- отсутствие среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных фактором питания;
- повышение влияния родителей на детей в вопросах важности здорового питания дома.
- повышение познавательного уровня развития детей в области правильного питания;
- поставка качественных продуктов;
- развитие представлений о связи состояния здоровья с гигиеной питания, формирование представлений о необходимости и важности соблюдения режима питания, как одного из условий рационального питания.
- система полного входящего и исходящего производственного контроля;
- сохранение и укрепление здоровья воспитанников;
- увеличение ассортимента блюд, полезных для здоровья детей, витаминизация третьих блюд;
- улучшение здоровья детей, благодаря повышению качества питания;
- улучшение знаний о правилах приема пищи, формирование основ культуры поведения за столом;
- улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния пищеблока;
- участие представителей родительской общественности в организации питания в детском саду.

Программа «Азбука здорового питания» - стратегический документ МКОУ СОШ № 11, способствует преодолению неопределенности, упорядочению совместной деятельности заинтересованных сторон в организации здорового питания воспитанников.