УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
БАЛАШОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Утверждаю:
начальник управления
образования администрации
Балашовского
муниципального района
_____ Шатковская В.В.
№ 17 от 14.12.2019г.

Муниципальная программа
«Здоровое питание – здоровый ребёнок»

Паспорт программы

Наименование Программы	Муниципальная программа «Здоровое питание - здоровый ребенок» на период с 2019 по 2022 гг. (далее - программа)
Основание для разработки Программы	«Конвенция о правах ребенка» одобрена Генеральной ассамблей ООН от 20.11.1989 г. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка» от 24.07.1998г. №124-ФЗ Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273 СанПин 2.4.1.3049-13«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 15.05.2013 №26) Методические рекомендации 2.4.5.0131-18.2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание, практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. (утв. Главным санитарным врачом 10.08.2018)
Разработчики Программы	Управление образования администрации Балашовского муниципального района.
Основные исполнители Программы: администрация, педагогические коллективы образовательных учреждений, реализующих основную программу дошкольного образования, работники пищеблоков, родители.	
Цель Программы: обеспечение здоровым питанием воспитанников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.	
Основные задачи Программы - обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного	

	питания; - гарантированное качество и безопасность питангания и пищевых продуктов, используемых в питании; - предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания; - организация просветительской работы по вопросам здорового питания.
Основные направления Программы	Организация рационального питания воспитанников. Обеспечения высокого качества и безопасности питания. Обеспечение доступности и разнообразия питания дошкольников. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям.
Этапы реализации Программы	2019-2022 гг.
Объёмы и источники финансирования	Средства из регионального бюджета на организацию питания. Средства из муниципального бюджета на организацию питания. Средства из родительской оплаты за питание воспитанников.
Ожидаемые результаты реализации Программы	Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания. Обеспечение доступности дошкольного питания. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании. Отсутствие среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания. Сохранение и укрепление здоровья воспитанников. Улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния пищеблоков.

Организация контроля за исполнением Программы	Контроль за организацией и качеством питания дошкольников со стороны управления образования администрации БМР и родительской общественности. Информирование общественности о состоянии дошкольного питания через официальные сайты образовательных учреждений, реализующих основную программу дошкольного воспитания.

2. Концепция оптимального питания.

Рациональное, здоровое питание воспитанников в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Полноценное питание – существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватный процесс роста и развития организма, а также укрепление здоровья в детском и подростковом возрасте.

В организации питания детей дошкольного возраста большое значение имеют режим или ритм питания для каждой возрастной группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи, соблюдение выполнения натуральных норм питания. В настоящее время структура питания детей, характеризуется продолжающимся снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц, фруктов и овощей.

Пищевые продукты, используемые в рационе питания детей, блюд и кулинарных изделий не должны содержать:

- химических консервантов – сорбиновой кислоты и её солей, бензоата натрия, сернистого ангидрида и других (пищевых добавок с цифровыми кодами INS E200- E266 b E280-E283);
- уксуса и уксусной кислоты;
- маргарина, кондитерских и других жиров;
- других ингредиентов, запрещенных санитарно-эпидемиологическими правилами для использования в питании детей дошкольного возраста.

Немаловажное значение отводится кулинарной обработке, оформлению пищи и обстановке, в которой осуществляется её приём, включая воспитание гигиенических навыков подготовки к приему пищи и правильное поведение во время еды.

Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в образовательных учреждениях, реализующих основную программу дошкольного образования, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Питание воспитанников должно быть сбалансированным.

Рацион питания дошкольников должен быть оптимизирован по содержанию микронутриентов и удовлетворять не менее 100% суточной потребности детей соответствующего возраста в витаминах и минеральных веществах, для чего рекомендуется:

- ежедневно использовать обогащенные микронутриентами пищевые продукты промышленного производства (молоко, хлеб, соки и напитки идр.);
- обогащать витаминно-минеральным комплексом горячие напитки (какао, кофейный напиток) и/или использовать витаминизированные напитки специального назначения (для дошкольного и школьного питания);
- включать в рацион питания продукты, являющиеся значимыми естественными источниками незаменимых микронутриентов,- разнообразную плодоовощную продукцию, цельнозерновой хлеб, мюсли и

другие изделия из злаков;
- использовать при изготовлении продукции только йодированную поваренную соль с пониженным содержанием натрия.

Соотношение между белками, жирами и углеводами должно быть 1:1:4.

Питание воспитанников должно быть оптимальным.

Рационы питания (меню) формируются с учетом принципов щадящего питания (химического, термического и механического щажения) и исключения пищевых продуктов, которые запрещается использовать в питании детей в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3147-13.

Цикличное меню рекомендуется составлять как минимум на две недели (10 дней). При составлении меню обязательно учитываются потребности организма, связанных с его ростом и развитием, с повышенной физической или эмоциональной нагрузкой, с изменением условий внешней среды.

Меню составляется для 2-х возрастных групп:
- от 1,5 до 3 лет 4 лет.
- от 3 до 7 лет.

При наличии в дошкольных образовательных учреждениях групп для детей до 1,5 лет для них также составляется отдельное меню.

Меню для детей составляется таким образом, чтобы его можно было использовать при организации питания детей с хроническими заболеваниями органов пищеварения вне стадии обострения. Пищевые продукты, вызывающие у отдельных детей аллергические реакции, проявления атопического дерматита, пищевой непереносимости и т.п., исключаются из рациона питания (или заменяются) в индивидуальном порядке на основании заключения врача-аллерголога (педиатра).

Предусматривается два варианта организации питания:
- четырехразовое питание (первый завтрак, второй завтрак, обед и полдник);
- пятиразовое питание (первый завтрак, второй завтрак, обед и полдник, ужин).

Таким образом, одной из приоритетных задач образовательных учреждений, реализующих основную программу дошкольного образования мы видим в воспитании у детей навыков здорового образа жизни. Задача педагогов - сформировать у ребёнка дошкольного возраста основы сохранения своего здоровья.

Данная программа предусматривает решение задач:
- сохранение и укрепление физического здоровья дошкольников;
- воспитание у детей дошкольного возраста культуры здоровья;
- формирование осознания здоровья как человеческой ценности.

3. Основные принципы здорового питания

1. Употребление разнообразных пищевых продуктов, большинство которых – растительного, а не животного происхождения.
2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофеля должны употребляться несколько раз в день.
3. Есть несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше – свежие и выращенные в местности проживания (не менее 360г. в день).
4. Здоровое питание в сочетании с ежедневной умеренной физической нагрузкой, чтобы поддержать массу тела в рекомендуемых пределах.
5. Контроль поступления жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности) и замена животного жира на жир растительных масел.
6. Замена жирного мяса и мясных продуктов бобовыми, зерновыми, рыбой, или мясом птицы (постным мясом).
7. Употребление молока с низким содержанием жира и молочных продуктов (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.
8. Умеренное употребление сахара, выбор продуктов с низким содержанием сахара.
9. Есть меньше соли. Общее её количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (4 г. в день). Следует употреблять йодированную соль.
10. Приготовление пищи должно обеспечивать её безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение помогут уменьшить количество используемых в процессе готовки жира, масла, соли и сахара.
11. Поступление пищевых веществ и энергии должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям детского организма, обеспечивать его рост и развитие. Обед в образовательных учреждениях, реализующих основную программу дошкольного образования должен составлять 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.
12. Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности должна составлять 14%, углеводов, 55%, липидов 31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка – не менее 60%.
13. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15020г/сутки.
14. Растительные жиры должны составлять не менее 30% от общего количества жира.
15. Не допускать повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.

Задачи	Содержание работы
Обеспечение детей дошкольного возраста, питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания	- разработка локальных нормативно-правовых актов и технологической документации по организации питания; - создание системы производственного контроля; - разработка десятидневного меню.
Обеспечение качества и доступности дошкольного питания.	- проведение контрактных процедур при закупке продуктов питания.
Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании	- контроль за соблюдением законодательства РФ в области прав потребителей; - приоритет продукции местных производителей; - использование современных технологий приготовления.
Модернизация материально – технической базы пищеблоков	- замена устаревшего технологического оборудования.
Предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.	- просветительская работа по соблюдению санитарных норм и личной гигиены; - воспитание правильного отношения к питанию.
Повышение кадрового потенциала работников пищеблока и других специалистов, ответственных за организацию питания.	- обучение персонала санитарному минимуму; - организация курсов повышения квалификации для работников пищеблока; - просветительская работа среди работников по вопросам питания.
Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.	- проведение мероприятий по формированию навыков здорового питания, культуры приема пищи; - использование различных форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания детей дошкольного

	возраста.
Совершенствование системы финансирования питания воспитанников, оптимизация затрат.	- организация контроля за соблюдением ценообразования, выделением и освоением финансовых средств.

5. Механизм реализации Программы

Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль	Сроки исполнения
Контроль санитарно-технического состояния пищеблоков	специалисты управления образования; администрация дошкольного образовательного учреждения	2 раза в год. ежедневно
Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	специалисты Роспотребнадзора; бракеражная комиссия учреждения.	плановые проверки. ежедневно
Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	специалисты Роспотребнадзора; медицинский персонал учреждения	плановые проверки. ежедневно
Контроль за состоянием здоровья, соблюдения правил личной гигиены, гигиеническими знаниями и навыками	Администрация учреждения	ежегодно
Контроль за приемом пищи	Заведующий, медицинская сестра, воспитатели.	ежедневно

6. Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы

№	Мероприятия	Ответственные	Сроки
	Работа с воспитанниками		
1	Проведение дидактических игр, бесед, в рамках недели здоровья «Мы за здоровый образ жизни»	Администрация ДОУ	сентябрь
2.	Районный конкурс плакатов «Мы за правильное питание»	специалисты управления образования	март
	Работа с заведующими ДОУ		
1.	Обсуждение вопросов питания на совещаниях, семинарах	специалисты управления образования	1 раз в квартал
2.	Ведение строго учета детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям.	Администрация ДОУ	в течение года
3.	Своевременное выявление воспитанников с заболеваниями ЖКТ	Медицинский персонал ДОУ	в течение года
4.	Организация своевременной сдачи отчетов по выплате компенсаций по оплате за присмотр и уход за детьми	Заведующий ДОУ	1 раз в квартал
	Работа с родителями		
1.	Просветительская работа среди родителей (законных представителей) о правильном и полноценном питании воспитанников. Проведение «Дней открытых дверей»	Администрация ДОУ	По плану работы ДОУ 2 раза в год
2.	Изучение отношения родителей (законных представителей) к организации питания в ДОУ	Администрация ДОУ	2 раза в год
3.	Проведение мероприятий, направленных на формирование и развитие культуры питания, основанной на культурно-исторических	администрация ДОУ	2 раза в год

	традициях региона.		
Контроль за организацией питания в ДОУ			
1.	Мониторинг организации питания в ДОУ	специалисты управления образования	2 раза в год
2.	Проведение контроля соответствия рациона питания утвержденному меню, выполнение натуральных норм питания	специалисты управления образования. Администрация ДОУ	2 раза в год ежедневно