

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ- ДЕТСКИЙ САД № 106

Утверждаю _____
Заведующий
МАДОУ-детского сада № 106
Баранова Ю.А.
30.08.2018

**ПРОГРАММА УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
НА 2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

г.Екатеринбург

Раздел №1.

Одним из приоритетных направлений государственной политики в сфере дошкольного образования является сохранение и укрепление здоровья детей. Актуальность данного направления отражается в ст.28 Закона «Об образовании в РФ» № 273, где указано, что «...образовательная организация несёт ответственность за создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся ...». Питание это базовая основа развития организма человека, важнейший фактор, обеспечивающий здоровье.

В связи со сложившимися в последнее время новыми социально – экономическими отношениями и влиянием на растущий детский организм таких социальных факторов, как резкое ускорение темпов жизни, увеличение получаемой детьми познавательной информации, изменение воспитания в семье, появилась потребность к более пристальному вниманию к организации питания в МАДОУ. Организация питания в МАДОУ представляет собой задачу огромной социальной значимости.

Основными целевыми установками должны быть:

выполнение законодательных и нормативных требований Российской Федерации, Таможенного Союза для обеспечения безопасности пищевой продукции в МАДОУ;

внедрение и постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с международными и национальными стандартами;

освоение современных принципов пищевой гигиены в МАДОУ.

ЦЕЛЬ: Организация питания в МАДОУ и ее развитие в свете современных требований.

ЗАДАЧИ:

1. Совершенствовать условия организации питания в МАДОУ в соответствии с САНПИН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

2. Организовать системный подход ко всем аспектам питания детей.

3. Совершенствовать систему контроля организации питания в МАДОУ.

4. Обеспечить преемственность питания в МАДОУ и дома через организацию работы с родителями (законными представителями).

УСЛОВИЯ:

1. Технологическое обеспечение.

2. Повышение профессиональной квалификации сотрудников.

3. Четкая скоординированность действий всех сотрудников в вопросах организации питания в МАДОУ и семье.

4. Систематический контроль за организацией питания.

ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ:

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам 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;
4. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
5. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);
6. Обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

РЕЗУЛЬТАТ - организовано качественное, рациональное, сбалансированное питание в МАДОУ.

АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ-детском саду № 106

Анализ по организации питания в МАДОУ проводился в трех направлениях.

1. Нормативно-правовая документация.
2. Соответствие МТБ СанПиНа.
3. Организация питания в детском саду.

В МАДОУ ведется вся необходимая документация по организации питания в детском саду: меню-требование, бракеражный журнал, накопительная ведомость, регулярно выставляется контрольное блюдо и оставляется суточная проба. Имеется утвержденное 10-дневное меню.

Меню оформляется на специальных бланках, где указывается полное название блюд, выход продуктов, цена дня и даются рекомендации родителям (законным представителям) по составлению меню на домашний ужин. Меню-требование составляется ежедневно в электронном варианте в соответствии с утвержденными технологическими картами.

В МАДОУ создана материально-техническая база в соответствии с требованиями СанПин, проводится ежегодный текущий ремонт пищеблока, подсобных помещений пищеблока, требуется замена мясорубки.

Заявка ежедневная на продукты делается своевременно и в полном объеме. Доставка продуктов не всегда соответствует заявке, что приводит к сбою в организации питания. Хранение продуктов соответствует требованиям СанПин.

Организация питания в группах соответствует Санпин, соблюдается время выдачи пищи с пищеблока, сервировка столов соблюдается. Нормы выхода блюда соответствуют возрасту детей.

На общих родительских собраниях 2 раза в год обсуждается вопрос организации питания. Регулярно педагогами проводятся беседы с родителями по вопросам организации питания дома и формирования у детей знаний о необходимости правильного поведения за столом.

В детском саду реализуется основная общеобразовательная программа и в части формируемой участниками образовательных отношений мы реализуем Программу «Разговор о правильном питании», которая разработана в 1998 году специалистами Института возрастной физиологии Российской академии образования. Программа включает в себя модуль для старших дошкольников - для детей старших и подготовительных к школе групп. В учебно-методический комплект программы входят методические пособия для педагога, рабочие тетради для детей, рекомендации для родителей.

Цель программы - сформировать у детей представление о необходимости заботы о своем здоровье, и в первую очередь о важности правильного питания, как составной части сохранения и укрепления здоровья. В МАДОУ работа по программе проводится с сентября 2016 года

Одними из важнейших задач МАДОУ в формировании культуры питания детей являются:

1. Создание условий в детском саду для рационального и сбалансированного питания детей.
2. Работа с детьми – через игры, занятия и беседы о правильном питании.
3. Работа с педагогами – через консультации, мастер-классы.
4. Взаимодействие с родителями – через консультации, семейные клубы и участие в конкурсах по программе, проведение конференций по данному вопросу.

Программа управленческих действий по формированию комплекса условий, обеспечивающих качественное и безопасное питание воспитанников

Раздел № 1 . Организация питания в МАДОУ в соответствии с требованиями СанПиН.

Функции	Содержание работы	Ожидаемый результат	Ответственный	Сроки
Информационно - аналитическая	1. Анализ организации питания в МАДОУ: • материально-техническая база; • заявка и доставка продуктов; • хранение продуктов; • меню (сбалансированность питания); • химический состав и калорийность рациона; • организация питания на группах; • технология приготовления блюд; • ведение необходимой документации (меню – требование, бракеражный журнал, накопительная ведомость); • изучение выполнения договорных обязательств поставщиков; • изучение мнения родителей о качестве организации питания; • уровень здоровья детей; • организация питания в семье. 2. Выявление проблем, возникших при организации питания.	Выявление факторов и причин, способствующих и затрудняющих качество организации питания в МАДОУ.	Заведующий, Зам .зав. по ВМР, Заведующий хозяйством кладовщик	Май
				Ежемесячно
				1 раз в кв
				Май

Нормативно – правовая функция	-Формирование пакета нормативных документов, регламентирующих организация питания • создание электронной базы нормативных документов • издание приказов • разработка производственных программ • разработка функциональных обязанностей сотрудников МАДОУ	Определение компетенции и регламентация деятельности всех участников образовательных отношений.	Заведующий, Зам .зав. по ВМР,	Сентябрь
Мотивационно-целевая функция	- корректировка Положения о стимулировании сотрудников -Моральное и материальное стимулирование сотрудников с учетом результатов качества организации питания	Повышение ответственности и заинтересованности сотрудников в качестве организации питания	Заведующий Комиссия по распределению стимулирующих выплат	Сентябрь 1 раз в кв.

Организационно – исполнительская функция

Организационно – исполнительская функция	1. Замена и приобретение технологического оборудования, посуды, инвентаря. 2. Приобретение методической литературы по проблеме.	Реализация личностно-ориентированной модели к организации питания в МАДОУ; практическое распределение обязанностей, рациональная организация труда	Заведующий хозяйством Зам .зав. по ВМР	В течение года (по плану)
	3. Обогащение ПРС в группах 4. Организация методической службы МАДОУ в целях повышения компетенции педагогов по вопросам организации питания. 5. Обобщение и распространение опыта педагогов по данному вопросу через семинары-практикумы, смотры и методические выставки.	Расширить представления детей о продуктах питания и их полезных свойствах, развивать познавательный интерес, речь, культуру поведения во время приема пищи, умение сервировать стол	Зам .зав. по ВМР, воспитатели.	в течение года (по плану)
	6. Организация консультационной помощи родителям по вопросам питания через проведение семинаров, конференций, на родительских собраниях. 7. Организация информационных стендов по питанию в МАДОУ и в группах.	Выработка единой позиции участников образовательных отношений по вопросам организации полноценного питания.	Зам .зав. по ВМР,	В течение года
	8. Составление ежедневных рекомендаций для родителей по питанию детей в вечернее время и в выходные дни.	Успешное прохождение вновь поступившими детьми периода адаптации к условиям детского сада.	Заведующий	Ежедневно
	9. Проведение дней открытых дверей		Заведующий	Апрель
	10. Организация гигиенического обучения сотрудников		Заведующий	Декабрь
	11. Корректировка 10 дневного меню, ТК	Информирование родительской общественности об организации питания в ДОУ		Март, октябрь

Планово-прогностическая функция	1. Включение в годовой план деятельности вопросов организации питания 2. Планирование: • производственного контроля • работы бракеражной комиссии • деятельности Совета родителей • совершенствования МТБ • обновления ПРС, методической литературы • контроля организации питания • выполнения предписаний Роспотребнадзора и других контролирующих органов	Обеспечение сочетания перспективного прогнозирования и текущего планирования МАДОУ.	Заведующий Заместитель заведующего по ВМР Заведующий хозяйством	Август Сентябрь
--	--	--	--	----------------------------

	1.Контроль: • за своевременным представлением заявок на продукты; • за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой; • за правильным хранением и соблюдением срока годности продуктов; • за соблюдением стоимости дня (ежедневный, еженедельный, ежемесячный); • за составлением меню – раскладки; • за исполнением функциональных обязанностей всеми работниками, связанными с организацией питания; • за работой бракеражной комиссии; • за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд; • за соблюдением режима питания; • за организацией питания детей в группах; • за организацией мытья посуды; • за соблюдением правил личной гигиены воспитанников и сотрудников; • за ведением документации по организации питания; • ежедневных осмотров работников пищеблока; • санитарного состояния помещений 2.Итоговый анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости расхода продуктов (10-дневный, месячный)	Выявление проблем и недостатков, корректировка планов работы на следующий год Аналитическая обоснованность поставленной цели, путей, методов и условий ее достижения. Определение соответствия планируемого результата с фактически полученным	Заведующий, Зам .зав. по ВМР, Зам. по АХЧ. Заведующий	В течение года в соответствии с планом контроля Май
--	--	---	---	---

регулятивно-коррекционная функция	1. Устранение нежелательных отклонения в работе. 2.Осуществление координации деятельности всех структурных подразделений МАДОУ, родительского комитета и общественных организаций. 3.Индивидуальная работа с родителями, членами педагогического комитета, сотрудниками. 4.Изучение эффективности управленческих решений и их выполнения. 5.Оказание методической помощи педагогам в решении проблем по организации питания. 6.Осуществление коррекции плана работы коллектива. 7.Осуществление координации между педагогами и специалистами.	Внесение корректив в управление ДОУ с помощью оперативных линий	Заведующий Заместитель заведующего по ВМР	По мере необходимости
-----------------------------------	--	---	--	-----------------------

Раздел № 2 . Реализация системы ХАССП

Достоверность безопасности продуктов питания. В условиях нестабильной социально-экономической ситуации возникает необходимость дополнительных гарантий выпуска продукции стабильного качества, отвечающей действующим требованиям безопасности. Наличие сертификатов качества поставляемой продукции, предоставляемых поставщиками, недостаточно для получения уверенности в том, что:

- проанализированы все факторы (микробиологические, химические и физические) и все риски, сопутствующие реализации продукции;
- обеспечена безопасность сырья, добавок и компонентов;
- принятые рецептуры при изготовлении продукции являются оптимальными.

Одним из внешних преимуществ от внедрения системы ХАССП для предприятий, взаимодействующих с МАДОУ, является получение конкурентных преимуществ при участии в торгах, повышение репутационного доверия.

Эффективность системы менеджмента. Принципы ХАССП - наиболее результативный способ выполнения законодательных и нормативных требований в области предупреждения заболеваний, вызываемых некачественными пищевыми продуктами, организации эффективных коммуникаций с поставщиками продукции, управлении внутренними и внешними потоками информации. Работа по внедрению стандарта ХАССП направлена на реализацию конкретных действий руководителя МАДОУ для обеспечения безопасности пищевой продукции. Ясное понимание принципов ХАССП является залогом принятия правильных управленческих решений и совершения нужных шагов на пути к эффективной системе менеджмента, связанной с управлением и регулированием качества пищевой продукции.

Применение принципов ХАССП - это уже подтверждённая на практике наиболее результативная система механизмов и процессов (технологии) в достижении стратегических и тактических (операционных) целей по обеспечению безопасности пищевой продукции в МАДОУ.

Согласованность действий. Безопасность пищевой продукции достигается путем совместных усилий всех сторон, участвующих в пищевой цепочке напрямую (производителей пищевых продуктов, компании по предоставлению продуктовых услуг, транспортные компании, сервисные организации в области хранения и дистрибьюции товаров) и опосредовано (связанные с пищевой отраслью организации, такие как производители оборудования, упаковочного материала, очищающих средств, добавок и ингредиентов). Совместная деятельность и управление по всей пищевой цепочке позволяет осуществлять смещение контроля продукции от констатирующего к превентивному – (предупреждающему). Для обеспечения

безопасности продукции необходимо совершенствовать взаимообмен информацией внутри МАДОУ и вдоль цепи создания, транспортировки пищевой продукции.

Обязательность соответствия международным стандартам качества.

Все системы менеджмента безопасностью пищевой продукции базируются на принципах НАССР(ХАССП), в основе которых лежит анализ опасностей, оценка рисков и определение критических контрольных точек в процессе производства. В России два основных стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи». Подтверждением применения ХАССП на предприятии является разработанное руководство по внедрению стандарта ХАССП на предприятии и сертификация предприятия по стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». С июля 2013 года система ХАССП является обязательным требованием к предприятиям, связанным с продуктами питания и в России. С 15.02.2015 все предприятия пищевой промышленности обязаны разработать систему руководства и внедрения стандарта ХАССП.

Цель: создание системы обеспечения безопасности питания в МАДОУ на основе стандарта ХАССП.

В рамках сформулированной цели выделены **задачи**, определяющие содержание деятельности руководителя МАДОУ по реализации принципов ХАССП:

- осуществить выполнение законодательных и регламентирующих требований в отношении безопасности продовольствия
- разработать и обеспечить поддержание комплекса действий, основанных на принципах ХАССП
- внедрить и поддерживать в рабочем состоянии эффективные схемы обмена информацией с организациями в цепи производства и потребления пищевых продуктов
- создать условия по вовлечению работников МАДОУ в процесс управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Задача	Мероприятие	Ответственный	Срок
Задача 1. Осуществить выполнение законодательных и регламентирующих требований в отношении безопасности продовольствия	1.Формирование пакета основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (СанПиН, Технические регламенты; приказы, должностные инструкции, Программа производственного контроля и др.).	Заведующий	Сентябрь
	2.Разработка, внедрение и поддержка процедур мониторинга, обеспечивающих контроль ККТ, рисков, связанных с приемом, хранением и употреблением пищевых продуктов (протоколы лабораторных исследований, акты проверки, записи или технологические журналы и др.)	Заведующий	
	3.Разработка системы превентивных и корректирующих действий по итогам контроля (план корректирующих действий).	Заведующий Рабочая группа	
	4.Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Заведующий	Сентябрь
Задача 2. Разработать и обеспечить поддержание комплекса действий, основанных на принципах ХАССП	1.Проведение анализа потенциально опасных факторов (биологических, химических, физических) на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции и разработка профилактических мер общего характера для предотвращения, устранения и сведения к минимуму выявленных опасных факторов 2.Определение критических точек контроля (КТК), а также технологических этапов и мер предотвращения потенциальной опасности возникновения рисков 3.Разработка критериев мониторинга критических точек – Определение контролируемых этапов технологических операций в программах производственного контроля и проведение контроля готовой продукции – Обеспечение документирования информации о результатах контроля пищевой продукции.	Заведующий	2018-19
Задача 3. Внедрить и поддерживать	– Установление требований к поставщикам по закупаемой продукции и сырью путем предоставления	Заведующий	2018-19

рабочем состоянии эффективные схемы обмена информацией с организациями в цепи производства и потребления пищевых продуктов	соответствующей информации по вопросам безопасности поставляемой продукции, в т.ч. об изменениях и обновлении условий выпускаемой продукции – Изучение степени удовлетворённости поставляемой продукции и проектирование последующих действий, основанных на полученных результатах – Осуществление деятельности по обеспечению соответствия закупленной продукции установленным требованиям – Своевременное информирование о выявленных проблемах и совместная работа по установленным несоответствиям Установление взаимоотношений, которые обеспечивают баланс между краткосрочным выигрышем и долгосрочными планами сотрудничества		
Задача 4. Создание условий по вовлечению сотрудников МАДОУ в процесс управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	– Применение принципа «вовлечение работников» в решение задач ДОУ по обеспечению безопасности продукции – Установление четкой ответственности и подотчетности по управлению видами деятельности, основанными на принципах ХАССП – Обеспечение работников необходимыми ресурсами и представлению свободы действий в рамках их ответственности и подотчетности – Обучение сотрудников овладению навыками организации работы в рамках системы ХАССП, определению процессов, разработке документации и организации её внедрения в МАДОУ – Разработка системы стимулирования, поощрения и признания вклада работников в создание системы обеспечения безопасности питания в МАДОУ	Заведующий	2018-19