|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Отчет межведомственных мероприятий в рамках сообщества «ПИТ» за первое полугодие 2018 года** | | | |
|  | Мероприятие | Сроки исполнения | Кол-во обуч.(чел.) |
| 1 | Семинар «Планирование и учет организации питания в ОО с помощью компьютерной программы "Вижен-Софт: Питание"» (8ч.) | 17.02.2018  4.06.2018 | 51 |
| 2 | Семинар «Новые требования к сырью для детского питания. Введение электронного магазина "Меркурий"» (8ч.) | 23.03.2018  28.03.2018  25.04.2018  15.05.2018  21.05.2018 | 174 |
| ИТОГО | | | 225 чел. |

Таким образом, в первом полугодии 2018 года в рамках регионального методического объединения координаторов питания в Ярославской области «ПИТ» проведено 7 мероприятий, на которых были рассмотрены следующие вопросы:

Для руководителей ДОО

**1. Рациональное питание и его роль в формировании здоровья детей.**

Роль питания в развитии ребенка. Физиологические основы рационального питания дошкольников. Режим и рацион питания воспитанников ДОО. Медико-социальный аспект культуры здорового питания. Санитария и гигиена. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

**2. Нормативно-правовой аспект организации питании в дошкольной организации.**

Задачи и стратегия развития системы здорового питания в образовательной организации в современных условиях. Федеральная нормативно-правовая база организации питания в ДОО (СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3.2.1940-05 и др.). Нормативная документация пищеблока. Функционирование пищеблока ДОО. Лабораторный контроль качества готовой продукции (плановый производственный). Санитарные требования к организации питания в ДОО.

**3. Контроль администрации за качеством питания.**

Виды административного контроля: личностный (директорский), групповой (с привлечением бракеражной комиссии, бухгалтера), общественного контроля (с привлечением родителей); тематический (индивидуальный): ведение основной документации по организации питания в образовательном учреждении, качество готовых блюд и соответствуют ли они те6хнологическим картам, эффективность расходования денежных средств на закупку продуктов питания (оформление меню-требования, ежедневного меню, ведение накопительного журнала и т.п.), обучение воспитанников/учащихся культуре приёма пищи в группе/столовой, проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности у дошкольников/учащихся, приобретение посуды в соответствии с требованиями Роспотребнадзора т.д.

**3. Федеральная государственная информационная система «Меркурий» в образовательных организациях**

Разработка и внедрение ФГИС «Меркурий»: практические рекомендации. Принципы ФГИС «Меркурий». Особенности ФГИС «Меркурий». Плюсы и минусы ФГИС «Меркурий». **Почему необходимо обязательно подключиться к этой системе. Регистрация в системе Меркурий**

Для координаторов питания ДОО

1. **Федеральная нормативно-правовая база организации питания в ДОО (СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3.2.1940-05 и др.).**

Задачи и стратегия развития системы здорового питания в образовательной организации в современных условиях. Нормативные требования к оформлению сопроводительной документации по качеству продовольственных товаров. Технология приготовления блюд в свете санитарных правил. Лабораторный контроль качества готовой продукции. Плановый и производственный контроль организации питания.

1. **Функционирование пищеблока ДОО.**

Нормативная документация пищеблока. Функционирование пищеблока ОУ в летний период. Рекомендации по составлению ежедневного меню. Пищевая и энергетическая ценность рациона питания.

1. **Сырье и продукты питания.**

Показатели качества сырья и продуктов питания. Нормативные требования к оформлению сопроводительной документации по качеству продовольственных товаров. Генетически модифицированные организмы (ГМО). Бар-код. Биологически активные пищевые добавки (БАДы). Чужеродные химические вещества в продуктах питания, обогащенные продукты питания.

**Тема 4. «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ОО»**

Планирование и учет организации питания в ОО с помощью программного обеспечения «Вижен-Софт: питание в детском саду» и «Вижен-Софт: питание в школе». Формирование и расчет меню с помощью программного обеспечения «Вижен-Софт»

Так же в рамках РМО разрабатывается практическое пособие «Организация рационального питания в образовательном учреждении», в котором представлен материал по основам формирования основных представлений и навыков рационального питания детей, связанных с соблюдением режима, правил гигиены, умением выбирать полезные продукты и блюда, т.д. Выпуск планируется в конце 2018 года.