|  |
| --- |
| **Отчет межведомственных мероприятий в рамках сообщества «ПИТ» за 2017 год** |
|  | Мероприятие | Сроки исполнения | Кол-во обуч.(чел.) |
| 1 | Семинар «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ДОО. Планирование и учет организации питания в ДОО» (8ч.) | 10.02.2017 | 145  |
| 2 | Семинар «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ОО. Планирование и учет организации питания в ОО» (8ч.) | 10.02.2017 | 128 |
| 3 | Семинар «Актуальные вопросы организации питания в образовательных организациях. Новые требования к организации питания в образовательных организациях» (8ч.) | 17.02.2017 | 20 |
| 4 | ППК «Рациональное питание школьников в детских оздоровительных лагерях при образовательных учреждениях» (36 ч.) | 02.03-10.03 | 26 |
| 5 | ППК «Рациональное питание школьников в детских оздоровительных лагерях при образовательных учреждениях» | 02.03-10.03 | 16 |
| 6 | Семинар «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ДОО. Планирование и учет организации питания в ДОО» (8ч.) | 14.03.2017 | 21 |
| 7 | Семинар «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ОО. Планирование и учет организации питания в ОО» (8ч.) | 19.04.2017 | 27 |
| 8 | Семинар «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ДОО. Планирование и учет организации питания в ДОО» (8ч.) | 26.05.2017 | 52 |
| 9 | Круглый стол «Актуальные вопросы организации питания в образовательных организациях. Новые требования к организации питания в образовательных организациях» (4 ч.) | 09.06.2017 | 18 |
| 10 | ППК «Организация рационального питания в образовательном учреждении» (48 ч.) | 03.06-10.06.2017 | 17 |
| 11 | Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ДОО. Планирование и учет организации питания в ДОО (8ч.) | 14.10.2017 | 20 |
| 12 | Организация рационального питания в образовательном учреждении (48 час.) (2 группы) | 12.10.201721.10.2017 | 58 |
| 13 | Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ДОО. Планирование и учет организации питания в ДОО» (8ч.) | 25.10.2017 | 23 |
| 14 | Семинар «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ОО. Планирование и учет организации питания в ОО» (8ч.) | 8.11.2017 | 22 |
| 15 | Семинар «Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ДОО. Планирование и учет организации питания в ДОО» (8ч.) | 17.11.2017 | 39 |
| ИТОГО | 632 чел. |

Таким образом, в 2018 году в рамках регионального методического объединения координаторов питания в Ярославской области «ПИТ» проведено 15 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. Система ХАССП.**

Разработка и внедрение системы ХАССП: практические рекомендации. Принципы ХАССП. Назначение рабочей группы. Описание продуктов, сырья и материалов. Установление области применения принципов ХАССП и назначение продукта. Построение блок-схем. Обязательства высшего руководства. Программы обязательных предварительных мероприятий. Создание документов системы ХАССП.

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»