|  |
| --- |
| **Отчет межведомственных мероприятий в рамках сообщества «ПИТ» за 2019 год** |
|  | Мероприятие | Сроки исполнения | Кол-во обуч.(чел.) |
| 1 | Семинар «Планирование и учет организации питания в ОО с помощью компьютерной программы "Вижен-Софт: питание"» (8ч.) | 16.03.201915.04.2019 | 2728 |
| 2 | Семинар «Административный контроль организации питания в образовательной организации» (8ч.) | 16.03.2019 (г.Ярославль)06.04.2019 | 2525 |
| 3 | Семинар «Организация питания в образовательных организациях» (8ч.) | 28.05.2019 02.07.2019 (Ростовский МР) | 69 |
| 4 | Семинар «Влияние рационального питания на развитие и здоровье обучающихся» (8ч.) | 17.06.2019  | 24 |
| 5 | Семинар «Организация и контроль качества питания в образовательных организациях» (8ч.) | 03.10.2019 (Первомайский МР)19.11.2019 (Угличский МР, Большесельский МР) | 2550 |
| 6 | Семинар «Обновление, планирование и учет организации питания в ОО с помощью компьютерной программы "Вижен-Софт: Питание"» (8ч.) | 22.10.2019 | 26 |
| 7 | Вебинар «Актуальные вопросы организации питания в общеобразовательных организациях» (4 ч.) | 24.10.2019 (г.Ярославль-86, г.Рыбинск - 21, г.Ростов - 17, г.Любим - 9, г. Мышкин - 3, г.Гаврилов-Ям - 2, г. Углич - 3, г.Тутаев - 10, г. Переславль-Залесский - 4, г.Дагилов - 1, г.Пошехонье - 10) | 263 подключения  |
| 8 | ППК «Организация рационального питания в образовательном учреждении» (48 ч.) | 01.11-09.11.2019 (Первомайский МР)13.12-21.12.2019 (Угличский МР) | 2724 |
| 9 | Семинар «Роль питания в развитии ребенка» (8ч.) | 06.12.2019 (Тутаевкий МР) | 49 |
| ИТОГО | 662 чел. |

Таким образом, в 2019 году в рамках регионального методического объединения координаторов питания в Ярославской области «ПИТ» проведено 14 мероприятий, на которых были рассмотрены следующие вопросы:

Для руководителей ОО

**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.

Для организаторов питания, завхозов и поваров ОО

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»