|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Отчет межведомственных мероприятий в рамках сообщества «ПИТ» за 2020 год** | | | |
|  | Мероприятие | Сроки исполнения | Кол-во обуч./чел. |
| 1 | Семинар «Рациональное питание школьников в детских оздоровительных лагерях при образовательных организациях» (8ч.) | 29.05.2020 | 27 |
| 2 | Семинар «Автоматизация учёта продуктов питания детей в образовательных организациях с помощью ПО "Вижен-Софт: питание" » (8ч.) | 17.06.2020  11.09.2020  15.09.2020 | 39  29  25 |
| 3 | Семинар «Новые аспекты в организации питания в ОО с самостоятельной формой» (8ч.) | 25.09.2020 | 27 |
| 4 | Семинар «Контроль качества питания по новым рекомендациям Роспотребнадзора» (8ч.) | 9.10.2020 | 30 |
| 5 | Семинар «Организация и контроль качества питания в образовательных организациях» (8ч.) | 4.03.2020  5.03.2020  16.06.2020 | 30  26  70 |
| 6 | Семинар «Учёт продуктов питания детей в образовательных организациях с помощью ПО «Вижен-Софт: питание»» (8ч.) | 25.11.2020 | 61 |
| 7 | Вебинар «Актуальные вопросы организации питания в общеобразовательных организациях» (4 ч.) | 22.10.2020 (Борисоглебский МР-1; Брейтовский МР-2; Переславль-Залесский-5; Гаврилов-Ямский МР-3; Любимский МР-1; Некоузский МР-4; Некрасовский МР-3; Первомайский МР-2; Пошехонский МР-2; Ростовский МР-6; Ростов Великий-2; Рыбинск-13; Тутаевский МР-5; Угличский МР-9) | 58 подключений |
| 8 | ППК «Организация рационального питания в образовательном учреждении» (48 ч.) | 23.03.2020-26.06.2020 (Даниловский МР)  29.01.2020-06.02.2020 (Большесельский МР) | 49  8 |
| ИТОГО | | | 479 чел. |

Таким образом, в 2020 году в рамках регионального методического объединения координаторов питания в Ярославской области «ПИТ» проведено 13 мероприятий, на которых были рассмотрены следующие вопросы:

**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 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 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.

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.

**6. «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»