|  |
| --- |
| **Отчет межведомственных мероприятий в рамках сообщества «ПИТ»** **за 2021 год** |
|  | Мероприятие | Сроки исполнения | Кол-во обуч./чел. |
| 1 | Семинар «Обновление программного обеспечения "Вижен-Софт: Питание"» (8 час.) | 27.02.2021 | 35 чел. |
| 2 | Семинар «Организации детского питания в образовательных учреждениях в соответствии с СанПин 2.3-2.4.3590-20» (8 час.) | 01.03.2021 | 36 чел. |
| 3 | Семинар «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях» (8 час.) | 05.04.202110.06.202110.11.2021 | 39 чел.73 чел.43 чел. |
| 4 | Семинар «Автоматизация учёта продуктов питания детей в ОО с помощью ПО "Вижен-Софт:питание"» (8 час.) | 14.04.202117.09.202111.11.2021 | 35 чел.50 чел.49 чел. |
| 5 | ППК «Организация и контроль качества питания детей в образовательной организации» (48 час.) | 04.03.– 11.03.21 (г. Ярославль, ЯМР)18.03.-20.03.21 (Угличский МР)19.03.-23.03.21 (Даниловский МР)25.03.-29.03.21 (г.Рыбинск, Рыбинский МР)31.03.-02.04.21 (Ростовский МР)01.04.-03.04.21 (Гаврилов-Ямский МР)06.04.-23.04.21 (г. Ярославль, ЯМР)08.04.-10.04.21 (Борисоглебский МР)15.04.-17.04.21 (Тутаевский МР)23.04.-27.04.21 (Первомайский МР)05.10.-28.10.21 | 18 чел.24 чел.37 чел.73 чел.35 чел.18 чел.26 чел.24 чел.36 чел.15 чел.27 чел. |
| 6.  | Вебинар «Актуальные вопросы организации питания в общеобразовательных организациях» | 29.10.2021 | Всего: 133 чел. Из Большесельского МР - 1, Брейтовского МР - 1, Гаврилов-Ямского МР - 6, Даниловского МР - 2, Любимского МР - 3, Мышкина - 4, Некоузского МР - 2, Первомайского МР - 4, Переславля-Залесского - 3, Пошехонского МР - 5, Ростовского МР - 3, Рыбинска - 25, Рыбинского района - 8, Тутаевского МР - 4, Углича - 3, Ярославского МР - 13, Ярославля - 46. |
| ИТОГО | 826 чел. |

Таким образом, в 2021 года в рамках регионального методического объединения координаторов питания в Ярославской области «ПИТ» проведено 20 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, школьников ОО.
* Медико-социальный аспект культуры здорового питания.
1. *Нормативно-правовой аспект организации питании в образовательной организации.*
* Санитария и гигиена.
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3./ 2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»
* Технические регламенты Таможенного союза на пищевую продукцию: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/ 2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 0 24/ 2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 005/ 2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 0 33/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/ 2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/ 2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
* Нормативная документация пищеблока. Функционирование пищеблока ОО.
* Закон РФ от 7 февраля 1992 г № 2300 «О защите прав потребителей»
* Федеральный Закон от 2 января 2000 г № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
1. *Разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукцией ХАССП.*
* Установление области применения принципов ХАССП и назначение продукта. Построение блок-схем. Обязательства высшего руководства.
* Программы обязательных предварительных мероприятий. Создание документов системы ХАССП.
1. *Организация и контроль качества питания*
* Функционирование пищеблока образовательного учреждения
* Сырье и продукты питания
* Административный и лабораторный контроль качества готовой продукции
1. *Новые технологии и комплексный подход к оснащению организации питания в ОО:*
* Планирование и учет организации питания в ОО с помощью программных продуктов «Вижен-Софт: Питание в детском саду», «Вижен-Софт: Питание в школе»
* Составление блюд и формирование меню на каждый день для всех категорий, питающихся с формированием всех необходимых документов для утверждения его в Роспотребнадзоре
* Складской учет продуктов питания с формированием аналитических отчетов,т.д.
1. *Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях*
* Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации
* Принципы организации здорового питания, режим питания
* Общие положения организации родительского контроля
* Порядок доступа законных представителей обучающихся в о помещение для приема пищи
* Положение о родительском контроле организации питания обучающихся
* Рекомендации родителям по организации питания детей в семье.