



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №119

620016, г. Екатеринбург, ул. Павла Шаманова, 19 тел.: (343)227-94-00
620105, г. Екатеринбург проспект Академика Сахарова, 43 тел.: (343)227-94-02
e-mail: mdou119@eduekb.ru <https://119.tvoysadik.ru>

Общегородской смотр-конкурс на лучшую организацию питания обучающихся в 2021/2022 учебном году



Заведующий
Миронова Ольга Валерьевна



Материально-техническая база производственных помещений

<i>Холодильное оборудование для хранения сырья и продукции</i>	<i>Механическое и немеханическое оборудование для обработки сырья</i>	<i>Тепловое оборудование для термической обработки и приготовления кулинарных блюд</i>
<ul style="list-style-type: none">✓ холодильные среднетемпературные камеры и шкафы;✓ холодильные низкотемпературные камеры и шкафы.	<i>Механическое</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ электрическая плита;✓ пароконвектомат;✓ пищеварочный котел.
	<p>Оборудование для очистки сырья:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ машина для чистки овощей. <p>Оборудование для измельчения сырья:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ машины для нарезки сырых овощей;✓ машина для нарезки вареных овощей;✓ мясорубка. <p>Оборудование для приготовления теста:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ мукопросеивательная машина;✓ тестомес.	
	<i>Немеханическое</i>	
<p>Оборудование для промывки сырья:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ ванны моечные;✓ производственные столы;✓ стеллажи (шкафы);✓ весы;✓ раковины для мытья рук.		

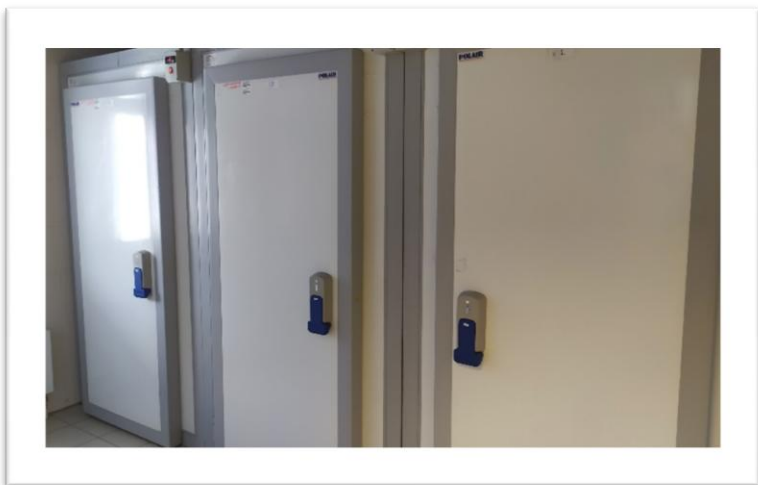
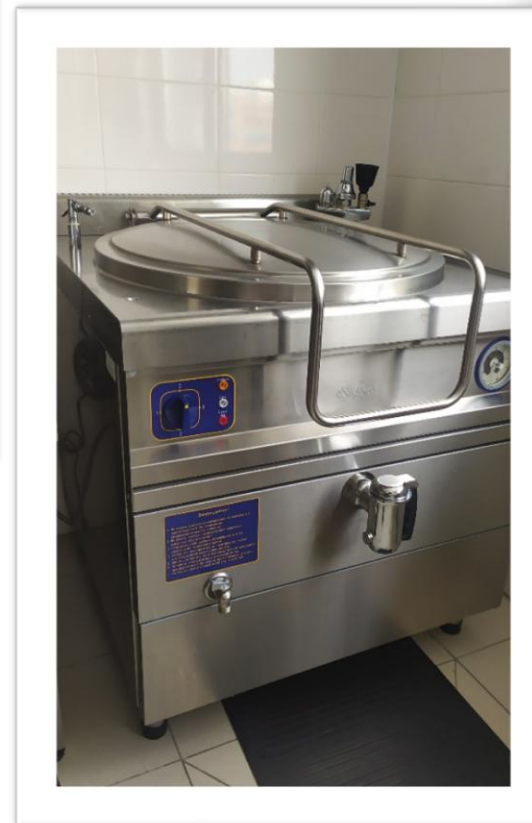


Материально-техническая база производственных помещений

Холодильное оборудование для хранения сырья и продукции



Тепловое оборудование для термической обработки и приготовления кулинарных блюд



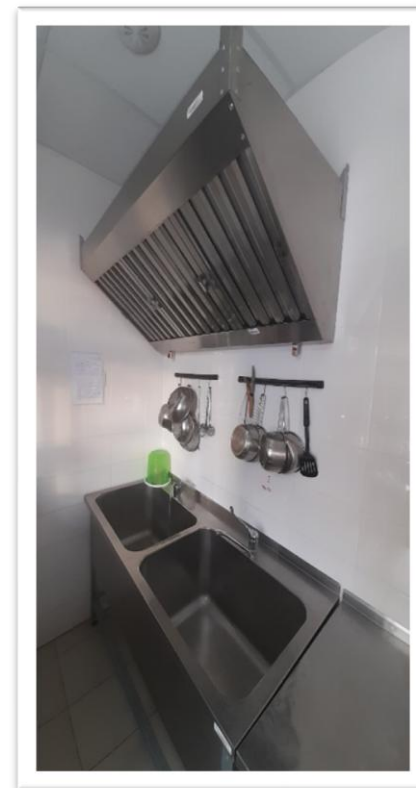
Материально-техническая база производственных помещений

Механическое и немеханическое оборудование для обработки сырья

Механическое



Немеханическое



Санитарно-техническое состояние производственных помещений

Каждое производственное помещение пищеблока проходит дезинфекцию перед началом работы. По завершению технологического процесса проводится полная уборка цеха с завершающей дезинфекцией. Каждую неделю проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, с занесением в журнал учета генеральных уборок.

Технологическое оборудование после использования обрабатывают моющими и дезинфицирующими средствами. Съемные части машин после мытья необходимо просушивать в духовом шкафу. Холодильное оборудование размораживается и моется во время генеральных уборок.

Кухонный инвентарь и съемные части кухонных машин проходят трехступенчатую обработку – мытье в двухсекционных ваннах (1 ванна мытье при 45°C, 2 ванна полоскание при 65°C), дезинфекцию с помощью дезинфицирующих средств с вирулицидным действием, и стерилизацию в жарочных шкафах либо методом кипячения. Ветошь и щетки после использования также проходят трехступенчатую очистку.

Вход на пищеблок разрешен членам бракеражной комиссии, осуществляющих контроль при условии соблюдения требований к специальной одежде и личной гигиене при нахождении в производственных помещениях.

После проведения любых сервисных и ремонтных работ на пищеблоке необходимо проводить генеральную уборку помещений (независимо от графика уборок).

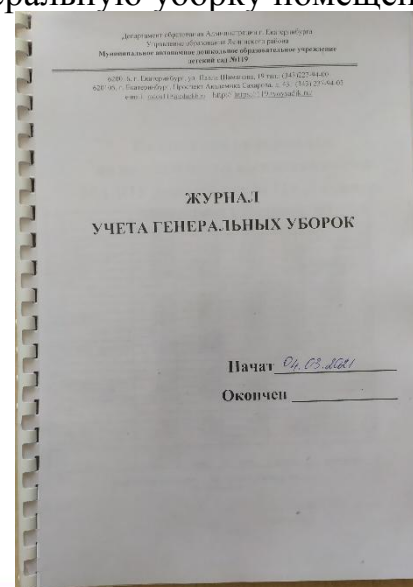


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детским садом № 119
Меркулова О.В.
«18» сентября 2021 г.

**Инструкция
о правилах мытья посуды на пищеблоке**

1. Кухонную посуду, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь освобождает от остатков пищи и моет в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

1 ванна	2 ванна
средство «Професс» (20 мл на 10 л воды) или 1% раствор перманганата калия (100 гр. соли на 10 л. воды)	ополаскивает проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью щетки с душевой насадкой и просушивает в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
2. Дощатки, мешалки ножи и доски и т.д. после мытья и ополаскивания обдают кипятком.
3. Комплектующие от миксера после мытья и ополаскивания обдают кипятком прокаливают в духовом шкафу.
4. Оборудование технологическое обрабатывается ветошью смоченной в дез. растворе 0,015% «Дез-Спирин», затем – ветошью смоченной в чистой воде, затем – сухой ветошью.
5. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают с добавлением моющих средств, затем кипятят и просушивают.
6. Ветошь, используемая по принципу аэрозольного использования. Использованная ветошь помещается в емкость с крышкой «грязная ветошь». В конце дня простраивается с моющим средством, погружают в 0,015% дез. раствор «Дез-Спирин» на 45 мин. прополаскивают, сушат. Для хранения используют специальные емкости с крышками и маркировкой «чистая ветошь» и «грязная ветошь».



Состояние охраны труда и техники безопасности

Пищеблок образовательной организации - объект повышенного внимания. Приготовление пищи является сложным технологическим процессом, сопряженным с вредными производственными факторами и потенциальной возможностью получения травм.

Персонал учреждения соблюдает требования:

1. К условиям труда (нормативные документы в области гигиены труда, параметры микроклимата производственных помещений, естественное и искусственное освещение).

2. К соблюдению правил личной гигиены, прохождение профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки (соблюдение правил личной гигиены, мытьё рук, специальная чистая санитарная одежда, отсутствие ювелирных украшения и часов, соблюдение графика профилактических осмотров, предварительная профессиональная квалификация, прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации).

В детском саду регулярно проходят инструктажи по охране труда персонала пищеблока.

Согласовано
Решение трудового коллектива
Муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 119
Протокол от «12» июля 2020 г. № 3
Согласовано
Утверждено
Заседанием Методического автономного
дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 119
Протокол от «12» июля 2020 г. № 3
О.В. Маркина

ИНСТРУКЦИЯ

ИОТ-013-2020

ПО ОХРАНЕ ТРУДА
повара

Срок действия устанавливается:

с «12» июля 2020 г.

по «12» июля 2021 г.

Заседанием МАДОУ детского сада № 119

от «12» июля 2020 г. № 3

О.В. Маркина

Срок действия прекращается:

с « » 20 г.

по « » 20 г.

Заседанием МАДОУ детского сада № 119

от « » 20 г. № 3

О.В. Маркина

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №119
620016, г. Екатеринбург, ул. Павла Шаманова, 19

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА (ИОТ) НА ПИЩЕБЛОК

№ п/п	Номер инструкции	Название инструкции
ОБЩИЕ		
1.	ИОТ-002-2020	Инструкция по ОТ правил пожарной безопасности
2.	ИОТ-004-2020	Инструкция по применению ручного противопожарного инструмента на рабочих местах
3.	ИОТ-011-2020	Инструкция по мерам антитеррористической безопасности
4.	ИОТ-003-2020	Инструкция о порядке действий персонала по обеспечению безопасной и быстрой эвакуации людей при пожаре
5.	ИОТ-024-2020	Инструкция о порядке действий сотрудников при пожаре
6.	ИОТ-021-2020	Инструкция по организации и проведению эвакуации персонала
7.	ИОТ-025-2020	Инструкция по ОТ для персонала I группы по электробезопасности
ПО ДОЛЖНОСТЯМ		
1.	ИОТ-024-2020	Инструкция по ОТ для повара
2.	ИОТ-013-2020	Инструкция по ОТ для повара
3.	ИОТ-011-2020	Инструкция по ОТ для повара
4.	ИОТ-027-2020	Инструкция по ОТ для кладовщика
ПО ВИДАМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		
1.	ИОТ-021-2020	Инструкция по ОТ по содержанию и применению средств пожаротушения
2.	ИОТ-025-2020	Инструкция по ОТ при проведении массовых мероприятий
3.	ИОТ-011-2020	Инструкция по ОТ при работе с использованием электрических настольных стиральных машин
4.	ИОТ-022-2020	Инструкция по ОТ при проведении аварийного противопожарного инструктажа в МАДОУ №119
5.	ИОТ-033-2020	Инструкция по ОТ при работе с обучаемыми бакарами
6.	ИОТ-024-2020	Инструкция по ОТ при работе с добавлением соли
7.	ИОТ-025-2020	Инструкция по ОТ при работе с закрывающимися дверями
8.	ИОТ-026-2020	Инструкция по ОТ по работе на ПК
9.	ИОТ-041-2020	Инструкция по ОТ для эксплуатации контрольно-измерительного аппарата
10.	ИОТ-043-2020	Инструкция по ОТ при работе с ножом
11.	ИОТ-044-2020	Инструкция по ОТ при работе с дезинфицирующими средствами «ДЕКО-клир»
12.	ИОТ-046-2020	Инструкция по ОТ при работе с автоматическими водонагревателями
13.	ИОТ-048-2020	Инструкция по ОТ при мытье посуды
14.	ИОТ-049-2020	Инструкция по ОТ при мытье полов и платформ
15.	ИОТ-052-2020	Инструкция по ОТ по оказанию первой медицинской помощи
16.	ИОТ-053-2020	Инструкция по ОТ при работе с пылесосом
17.	ИОТ-058-2020	Инструкция для воспитателя по охране жизни и здоровья воспитанников, во время целевых прогулок и экскурсий, труда на огороде и в саду
18.	ИОТ-064-2020	Инструкция по ОТ при проведении ИОТ
19.	ИОТ-065-2020	Инструкция для воспитателя по предотвращению дорожно-транспортного травматизма и воспитанников
20.	ИОТ-066-2020	Инструкция по ОТ при использовании ТСО
21.	ИОТ-067-2020	Инструкция по ОТ при организации трудовой деятельности воспитанников
22.	ИОТ-069-2020	Инструкция по безопасности движения работников



Повышение уровня профессионального мастерства работников пищеблока

На данный момент, штат пищеблока укомплектован полностью, насчитывает 8 человек.

Все сотрудники пищеблока имеют профильное образование, своевременно проходят курсы повышения квалификации.



Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №119

620016, г. Екатеринбург, ул. Павла Шаманова, 19 тел.: (343)223-33-20
620105, г. Екатеринбург, Проспект Академика Сахарова, д. 43, (343) 223-06-02
e-mail: mda@yandex.ru http://119.yvos.sadik.ru/

Справка

За время функционирования МАДОУ детского сада № 119 (с 2015 года), персонал пищеблока менялся частично.

С момента открытия первого корпуса, по адресу Павла Шаманова, д. 19 (в 2015 году) было трудоустроено 3 работника пищеблока, шеф-повар, повар и помощник повара, с 2015 года. По мере наполнения детского сада воспитанниками, и увеличения количества детей, вводятся еще одно рабочее место помощника повара.

С 2019 года, в эксплуатацию вводится второе здание МАДОУ детского сада № 119, по адресу пр-т Лк. Сахарова, д. 43. В организацию трудоустроены шеф-повар, повар и 2 помощника повара. Шеф-повар, подсобный рабочий работают на постоянной основе, с 2019 года.

Кладовщик работает на организацию и ведет полный учет в обоих корпусах.

На данный момент, штат пищеблока насчитывает 8 человек (один сотрудник на больничном по беременности и родам).

Заведующий МАДОУ детским садом № 119: Д.В. Миронова



СРЕДНЯЯ ЗАПИСЬ			
№ п/п	Имя Фамилия	Дата окончания курса	Срок действия
1	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021
2	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021
3	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021
4	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021
5	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021
6	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021
7	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021
8	Миронова Д.В.	18.10.2019	18.10.2021

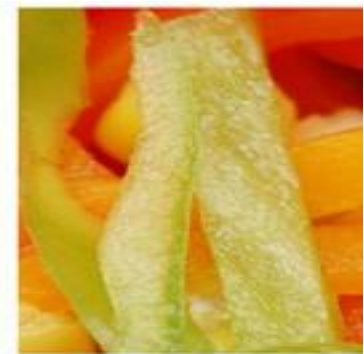
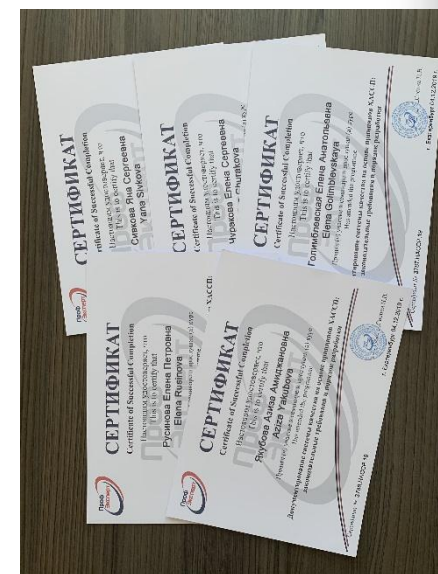


Состояние внедрения принципов ХАССП

В 2017 г. была создана группа ХАССП (Приказ 31-о от 06.03.2017 г.) по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии процедур основанных на принципах ХАССП, новых рациональных технологий приготовления пищи. В том же году была утверждена данная система и успешно реализуется применительно к производству и реализации готовых блюд.

Руководство и коллектив Учреждения в своей ежедневной работе ставит перед собой и реализует следующие задачи:

- ✓ удовлетворение потребностей воспитанников учреждения в качественных и безопасных продуктах питания;
- ✓ разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП для управления безопасностью пищевых продуктов и услуг общественного питания;
- ✓ создание и постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;
- ✓ соответствие требованиям Российского законодательства в области безопасности продукции;
- ✓ регулярный мониторинг системы управления качеством пищевых продуктов и принятие решений, основанных на фактах;
- ✓ сотрудничество с добросовестными поставщиками пищевой продукции и выстраивание с ними долгосрочных взаимоотношений;
- ✓ совершенствование системы производственного контроля как одной из важнейших составляющих системы управления безопасностью продукции;
- ✓ привлечение к работе квалифицированных специалистов и повышение компетентностного уровня всех сотрудников Учреждения по вопросам организации и функционирования системы управления качеством пищевых продуктов;
- ✓ приверженность персонала стратегическим целям Учреждения и соблюдение основных положений Политики.



Разработанное и утвержденное 20-ти дневное меню

На основании СанПин 2.3/2.43590-20 Глав 8 п.8.2 п.п.8.2.1, с целью организации сбалансированно рационального питания детей в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу питания было разработано и утверждено примерное 20-ти дневное меню для детей 2-3 и 3-7 годов жизни. Приказ № 78/5-о от 25.06.2021 г.

Цикличное 20-ти дневное меню составляется с учётом норм питания и необходимостью обеспечения детского рациона. Особое внимание обращено на разнообразии блюд в течение всей недели, сочетание продуктов животного и растительного происхождения.

По причине непереносимость лактозы у детей в детском саду было разработано и утверждено безлактозное меню. Приказ № 11-о от 01.02.2022 г.



Дирекция образовательной Администрации г. Екатеринбург
Учреждение образования Лицейского района
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №119
620016, г. Екатеринбург, ул. Пылая Шапочка, 19 этаж. (343)221-94-00
620035, г. Екатеринбург, Промышленный Спайрпарк, вл. 43. (343) 227-94-03
e-mail: mda119@yandex.ru http://mdu119.ru/ru/about/ab.html

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель МАОУ «Детский сад № 119»
М.А. Мухоморова
Приказ от 25.06.2021 г. № 78/5-о

Примерное 20-ти дневное меню
Дети 3-7

Екатеринбург, 2021

МЕНЮ №3 БЕЗЛАКТОЗНОЕ дети 1-3 года

№ технологической карты	Блюдо	Энергетическая ценность, ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Выход блюда, кг
ДЕНЬ 1						
Завтрак						
2021176	Шоколадное - 40 гр.	62,80	0,00479	0,00405	0,00027	0,04
2021184/6	Каша пшеничная безлактозная с маслом растит 200 гр.	190,32	0,00443	0,00465	0,02288	0,20
21544	Чай с сахаром	37,99000	0,00000	0,00000	0,00051	0,15
20217104	Хлеб пшеничный 40 г.	92,40	0,00304	0,00334	0,02004	0,04
	Итого:	383,42	0,01	0,01	0,06	0,43
Второй завтрак						
1144	Яблоко 110 гр.	43,65	0,00039	0,00070	0,01142	0,11
	Итого:	43,65	0,00	0,00	0,01	0,11
Обед						
	Салат из огур. авокадо, моркови с реп. луком, соевым раст. маслом 30гр.	55,96	0,00043	0,00402	0,00330	0,03
2021730/3	Суп картофельный с курицей (безлактозное меню) 200г	491,05	0,00165	0,00368	0,01123	0,20
216338	Колбаса мясная	111,05	0,01242	0,01085	0,00374	0,08
202132/4	Рисут из соевой (соевый) 2 бел. глазированной 200г	108,90	0,00249	0,00403	0,01748	0,20
1118	Компот из яблок	72,47	0,0007	0,00000	0,01830	0,06
10021	Хлеб ржаной 30 гр.	54,36	0,00198	0,00035	0,01254	0,03
	Итого:	844,76	0,02	0,02	0,07	0,74
Полдник						
1185	Печенье	50,00	0,00000	0,00000	0,01331	0,02
20216-1/6	Пудинг из яблок с яблоками (рисовый, безлактозный) 150г	250,59	0,00221	0,00634	0,04013	0,13
1254/4	Чай с сахаром	37,99000	0,00000	0,00000	0,00051	0,15
	Итого:	338,49	0,01	0,01	0,06	0,32
	Всего:	1330,32	0,03694	0,03875	0,19872	1,40

ДЕНЬ 10

ЗАВТРАК
Каша гречневая молочная со сливочным маслом
Батон с сыром
Чай с лимонном

ВТОРОЙ ЗАВТРАК
Сок фруктовый

ОБЕД
Салат из свежих помидор и огурцов с растительным маслом
Щи с маслом со сметаной
Гуляши из отварного мяса
с овощами

Безлактозное меню

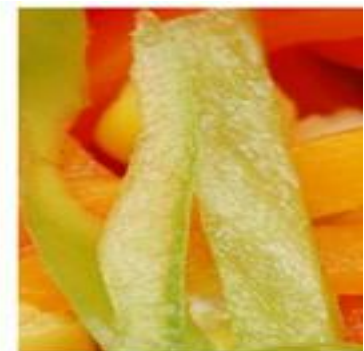


Культура обслуживания детей, оформление блюд, стола обеденной зоны

Педагоги в группах ведут активную воспитательно-образовательную работу, направленную на формирование навыков культуры приема пищи и культуры поведения за столом.

Важным моментом в правильной организации питания является хорошая сервировка, которой мы уделяем большое внимание.

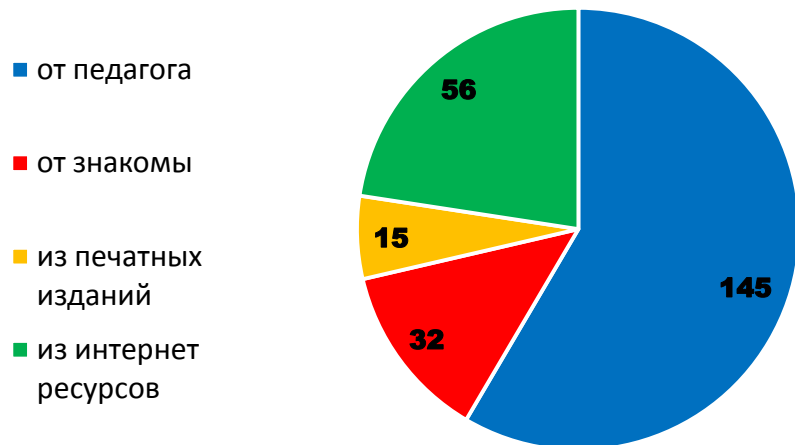
В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной, эмоциональной окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами, которые соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку, в соответствии СанПиН.



Система контроля качества питания детей

Мониторинг на основе анкетирования родителей (законных представителей) воспитанников
Всего было опрошено 248 родителей, проанализировано 248 анкет

Информацию о правильном питании родители получают, человек



Считаете ли Вы питание в детском саду разнообразным, человек



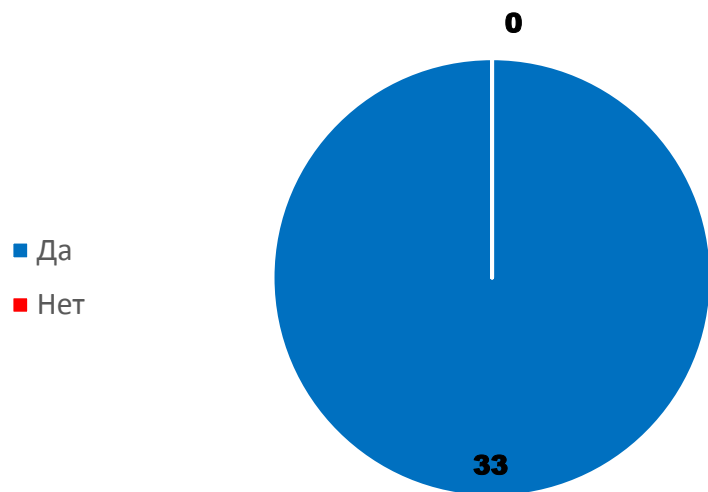
Выводы: анализ анкет родителей (законных представителей) показал следующее: Все родители понимают роль правильного питания для развития и роста ребенка. Знания об этом они получают из разных источников: от педагога, от знакомых, из печатных изданий, интернет ресурсов. Большинство родителей удовлетворены разнообразием питания в детском саду.



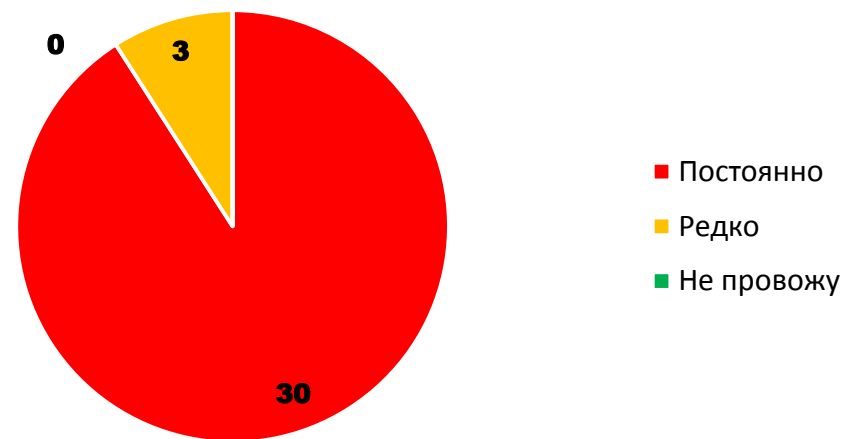
Система контроля качества питания детей

*Мониторинг на основе анкетирования педагогов
Всего было опрошено 33 педагога, проанализировано 33 анкеты*

Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи в детском саду? человек



Как часто Вы проводите мероприятия с родителями в процессе формирования представлений о правильном питании? человек



Выводы: анализ анкет педагогов показал следующее:

Все педагоги удовлетворены качеством приготовления пищи в детском саду. Большая часть педагогов постоянно повышают уровень родительской компетенции в вопросах правильного питания детей.



Тематические информационные стенды по питанию

Информация, размещённая на стендах для родителей и официальном сайте обновляется еженедельно. Задача педагога научиться подавать информацию так, чтобы она привлекала внимание, заинтересовывала и отвечала насущным потребностям родителей.



Просветительская работа с родителями по пропаганде здорового питания

Систематическое разностороннее педагогическое просвещение родителей мы осуществляем через ознакомление их как с основами теоретических знаний, так и с практической работой. Содержание работы с родителями охватывает широкий круг вопросов, освещает все стороны организации питания дошкольников.



Образовательный проект «Разговор о здоровье и правильном питании»



Программа разработана в целях реализации федерального проекта «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)».

В программе представлена информация об основах здорового питания, значимости витаминов и микроэлементов для гармоничного роста и развития, рационального режима питания, выработки здоровых пищевых стереотипов поведения и пищевых привычек на этапе роста и развития ребенка.

Каждый из нас очень хочет, чтобы дети росли здоровыми и счастливыми. Поэтому очень важно с раннего детства научить детей заботиться о своем здоровье. Но как этого достичь?

Программа «Разговор о правильном питании» дает ответ на этот вопрос.

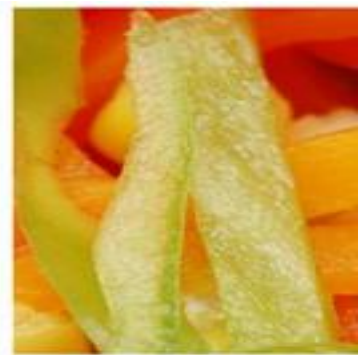
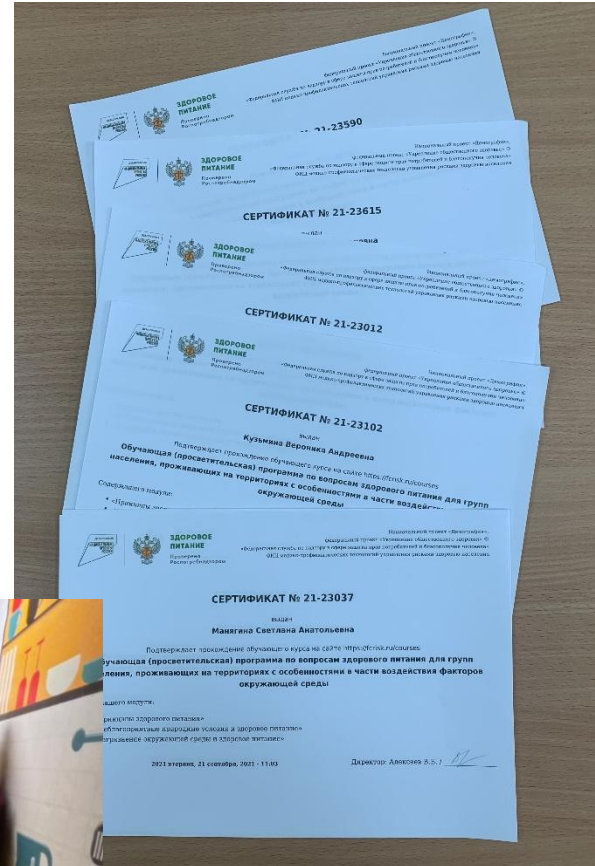
Программа «Разговор о правильном питании» - уникальный образовательный проект, реализующийся в детских садах и школах России с 1999 года.

Учебно-методический комплект включает 15 тем, направленных на формирование основных представлений о правильном питании.



Повышение квалификации работников

Специалисты и педагоги дошкольного учреждения постоянно повышают свою педагогическую культуру в вопросах организации приема пищи, находятся в поиске новых форм и методов работы с детьми и родителями.



Спасибо за внимание!

**Берегите здоровье!
Питайтесь правильно!**

