

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №119**

Номинация: Лучшая профессиональная команда поваров
Дошкольного образовательного учреждения

Проект «Профессора вкуса»

Наименование образовательной организации	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 119
Руководитель	Орехова Татьяна Владимировна
Адрес организации	620016, г. Екатеринбург, ул. Павла Шаманова, 19
Телефон, факс	телефон (факс): +7-(343)227-94-00 (03)
Адрес сайта:	https://119.tvoysadik.ru/
Адрес электронной почты	mdou119@eduekb.ru
Учредитель	Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Дата создания	2015 год
Численность воспитанников	656
Тип ОУ	Дошкольное образовательное учреждение

МАДОУ детский сад № 119 – это развивающееся образовательное учреждение Академического района города Екатеринбурга, численность воспитанников составляет 656 детей.

Открытие первого корпуса, расположенного по адресу ул.Павла Шаманова, 19 состоялось в 2015 году. В 2019 году был открыт второй корпус, расположенный по адресу проспект Академика Сахарова, 43.



Пищеблок первого и второго корпусов состоит из отдельных помещений: горячий цех, холодный цех, раздаточный, моечная кухонной посуды, мясорыбный цех, цех по



первичной обработке овощей, цех по вторичной обработке овощей, кладовая сухих продуктов, загрузочная, помещение холодильных камер, моечная оборотной тары, кладовая овощей. Пищеблок работает на мясном, рыбном, курином, овощном сырье.

Помещение пищеблока обеспечено достаточным количеством посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Производственные помещения оснащены технологическим оборудованием: мясорубка, шкафы морозильные, плита электрическая, электрокипяtilьник, пароконвектоматы, столы производственные, котел пищеварочный электрический, картофелечистка, слайсеры, машины для переработки овощей, шкафы холодильные.



В образовательном учреждении организовано питание воспитанников по примерному циклическому двадцатидневному меню для организации питания детей, посещающих дошкольное учреждение с 10,5-ти часовым режимом функционирования. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание организовано на основе принципов «щадящего питания», с использованием щадящих технологий приготовления блюд: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

В нашем детском саду большая роль отводится работе по преимственности в питании детей в дома и в дошкольном учреждении.



Стенды на стенах детского сада – давно привычное дополнение интерьера образовательного учреждения. На них размещают меню дня, советы родителям, сведения о проводимых мероприятиях. Но информирование взрослых – не единственная их функция.

Помимо визуальной эстетики, стенды несут содержательную, познавательную нагрузку. Ведь мы все знаем, что детям надо не только услышать информацию, увидеть наглядно, но и обязательно потрогать.

Наши стенды могут помогать малышам: давать подсказки, побуждать к действиям, рассказывать родителям о новых знаниях детей. При помощи организации интерактивной зоны, удалось закрепить с детьми правила здорового питания, знания о вредных и полезных продуктах питания, правила поведения за столом.



Наши воспитанники хорошо знакомы с профессией повара. Педагоги проводят с детьми беседы, играют в дидактические игры, проводят экскурсии на пищеблок, приглашают поваров на занятия.

«Добрый повар, стоит доктора», так гласит старая русская пословица. Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии.

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. По мере наполнения детского сада воспитанниками, и увеличения количества детей, было введено ещё одно рабочее место помощника повара.



С 2019 года, в эксплуатацию вводится второе здание МАДОУ детского сада № 119, по адресу пр-т Ак. Сахарова, д. 43. В организацию трудоустроены шеф-повар, повар и 2 помощника повара.

ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

ФИО	Должность	Образование	Квалификация	Описание работы
Аламова Тоджинисо Эмомовна	Повар	ГА ПОУ «Екатеринбургский торгово- экономический техникум»	Повар 3 разряда	Приготовление оформление порционирование несложных блюд
Уваркина Елена Анатольевна	Повар	Профессиональный лицей № 44 г.Нижевартовск	Повар 5 разряда, кондитер 3 разряда	Мастер кулинарной подготовки; готовит разнообразные блюда, в том числе повышенной сложности.
Якубова Азиза Амиджановна	Повар	Профессиональный лицей г. Канибадан	Повар 3 разряда	Приготовление оформление порционирование несложных блюд

Цель проекта: Совершенствование профессиональных компетенций поваров, в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

Задача проекта: Повышение профессионального мастерства поваров МАДОУ детского сада №119 через:

- обучение современным технологиям приготовления блюд;
- знакомство с принципами работы современного оборудования, используемого на кухне и правилами его эксплуатации;
- культуру обслуживания, развитие творческого подхода к работе.

Проблема: Повара играют важную роль в обществе, создавая уникальные кулинарные шедевры и удовлетворяя вкусы миллионов людей. Работать в качестве повара может только человек с профильным образованием, который знает основные и актуальные кулинарные направления, хорошо разбирается в продуктах, может на внешний вид определить их качество.

Особенно ценятся и востребованы квалифицированные специалисты в детских дошкольных образовательных учреждениях.

Работа такого специалиста требует высокой ответственности, ведь от качества питания напрямую зависит здоровье и развитие детей. Это не просто работа, это миссия по заботе о самом ценном – наших детях. То, как питаются девчонки и мальчишки в детских садах, влияет и на их здоровье, и на настроение, и, кроме того, формирует привычки.



Привести к вершинам профессии может только постоянное оттачивание своих навыков и стремление создавать лучшие, сбалансированные, полезные блюда.

Решение проблемы:

В результате вышеизложенного возникает потребность в постоянном качественном профессиональном обучении поваров. Потребность обусловлена появлением инноваций в области технологии производства кулинарной продукции и технологического оборудования. Для обеспечения качественного

образования поваров необходимо использовать современные методы обучения, интерактивные занятия, дискуссии, круглые столы, деловые игры, кейс-метод, проектное обучение. Так же повар должен заботиться не только о вкусовых качествах блюда, но и о его оформлении, участвовать в дегустациях новых продуктов, беспристрастно оценивать блюда, приготовленные коллегами или самостоятельно, посещать мастер-классы, читать профессиональную литературу. Все эти навыки, повара могут приобрести в процессе обучения.

Только все перечисленное выше, поможет решить проблему. Постоянное повышение квалификации поваров будет способствовать не просто выполнению их должностных инструкций, но поможет им превратиться в настоящих «Профессоров вкуса».

Смета: Дополнительное образование и профессиональное обучение.

Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» г. Екатеринбург реализует программы профессионального обучения (подготовки, переподготовки, повышения квалификации) и дополнительного образования. <http://www.kulinar66.ru/?page=6759>

Профессиональное обучение. Программа повышения квалификации

Количество обучающихся	Профессия	Квалификация Вид документа	Срок обучения (мес./час)	Стоимость обучения
3	Повар	4,5,6 (свидетельство)	2(72)	33 000

Итого: общая сумма повышения квалификации поваров МАДОУ детского сада № 119 составляет 99 000,00 (девять тысяч девять сот рублей, 00 коп)

Результат: В результате качественного профессионального обучения поваров:

- Повысится квалификация, увеличится база знаний и навыков в области технологий приготовления блюд, требований к качеству и безопасности пищевых продуктов, условий их хранения;

- Повара познакомятся с принципами работы современного оборудования, с правилами его эксплуатации и ухода за ним, с современными тенденциями в гастрономии;
- Повысится культура обслуживания, творческий подход в создании, совершенствовании подачи блюд, будет способствовать формированию культуры здорового питания воспитанников.

Вывод: Таким образом, роль квалифицированного профессионального повара в детском саду, заключается в обеспечении полноценного, сбалансированного и безопасного питания для детей от которого зависит здоровье и развитие малышей.