



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 2025/2026 учебном году



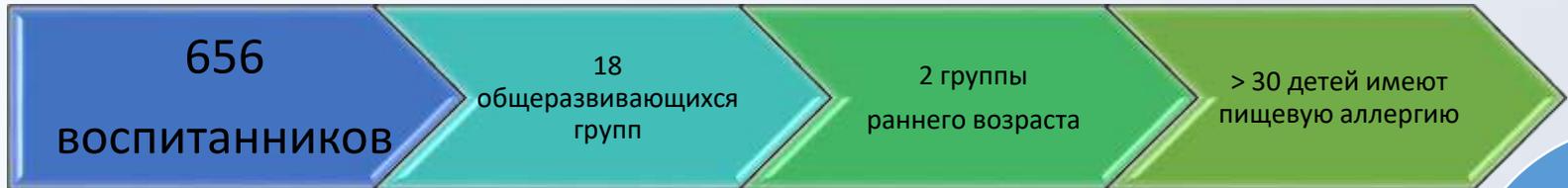
https://119.tvoysadik.ru/?section_id=105





«Наш детский сад уделяет особое внимание рациональному питанию, которое играет важную роль в развитии и укреплении здоровья детей. Мы обеспечиваем сбалансированный и разнообразный рацион, используем щадящие способы приготовления и поддерживаем преемственность между садиком и домом. Соблюдаем строгие санитарно-эпидемиологические нормы, заботимся о безопасности и качестве пищи. Вместе сохраним здоровье наших детей!»

**Заведующий МАДОУ детского сада № 119
Орехова Татьяна Владимировна**



Материально-техническая база

Одной из главных составляющих организации питания является - материально-техническая база пищеблока.

Пищеблок МАДОУ детского сада № 119 оснащен современным оборудованием, что позволяет эффективно реализовать производственную программу питания.

Все производственные помещения пищеблока оснащены необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем и кухонной посудой. За исправностью и своевременным ремонтом оборудования на основе заключенных договоров следит обслуживающая организация.



Все помещения пищеблока оборудованы таким образом, чтобы продукты, поступающие в детский сад, прошли путь от приема на правильное хранение переработку, приготовление и выдачу готовой продукции.

Большое внимание при организации питания уделяется санитарно-техническому состоянию помещений. Ведь своевременная и качественная уборка и обработка посуды и инвентаря – залог здоровья наших воспитанников.

Все рабочие зоны и оборудование пищеблока маркированы цветом согласно установленным санитарным нормам, чтобы обеспечить четкое разделение этапов производственного цикла и минимизировать риск перекрестного



Цеха и технологические участки пищеблока

Помещения пищеблока детского сада предназначены для приготовления пищи, хранения пищевой продукции, оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с санитарными правилами и нормами.

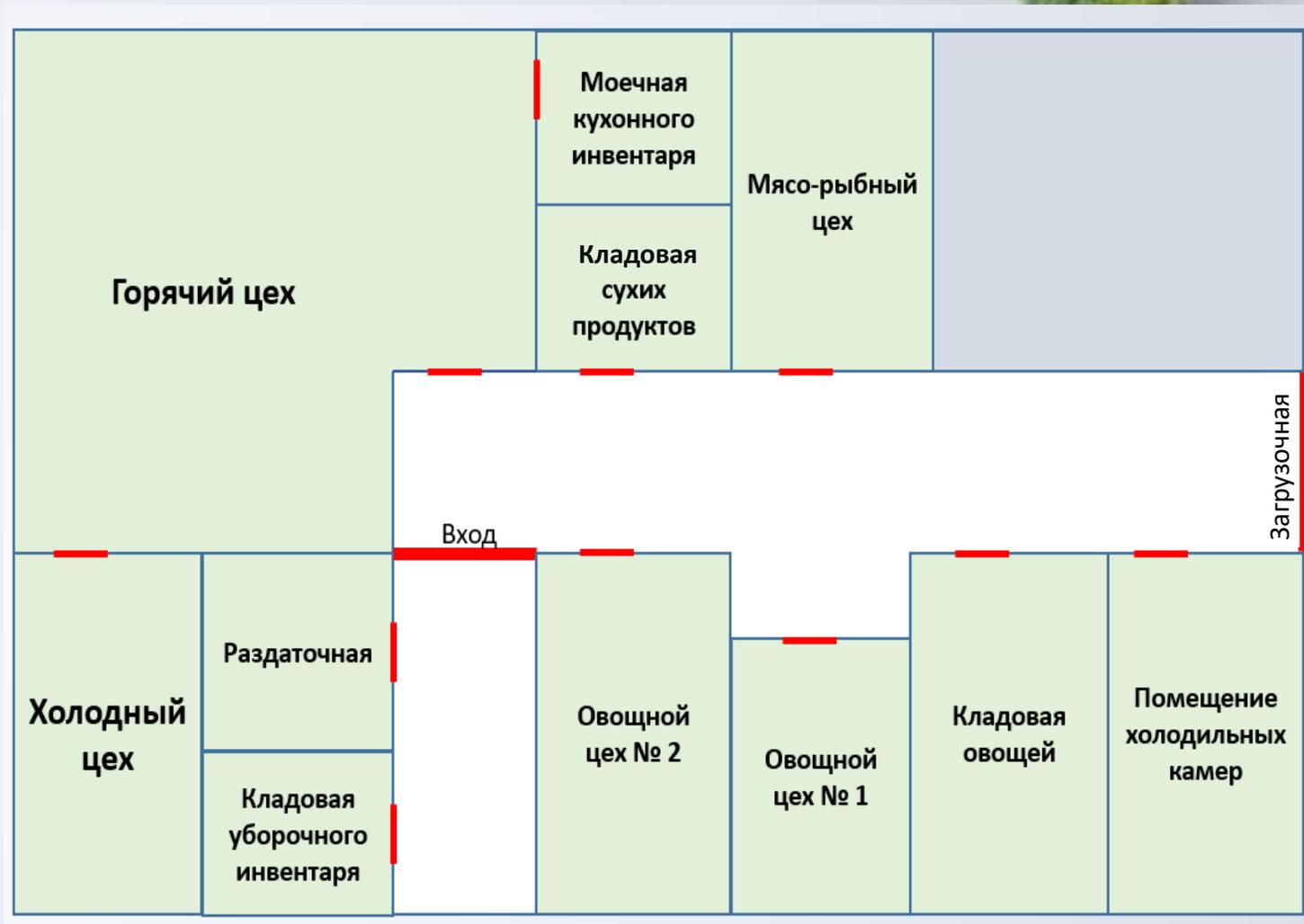
Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, оснащены вытяжной вентиляцией с применением вытяжных и приточно-вытяжных зонтов, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Все цеха оснащены технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Для обработки сырых и готовых продуктов используется раздельное технологическое оборудование.

С перечнем технологического оборудования цехов можно ознакомиться в документе «Материально-техническое оснащение пищеблока».

https://119.tvoyasadik.ru/?section_id=323

Помещения пищеблока



Интерьер производственных помещений. Горячий цех

Горячий цех — часть пищеблока детского сада, где происходит приготовление пищи. Готовят первое и второе, делают гарниры и напитки.

Оборудование горячего цеха для приготовления пищи:

- плита электрическая
- пароконвектомат;
- котел пищеварочный;
- тестомес спиральный;
- стол производственный;
- машина кухонная универсальная для «вареной продукции»;
- весы готовой продукции;
- стол производственный «готовой продукции».



Оборудование горячего цеха:

- стол производственный для вареного мяса, курицы;
- производственный стол для готовой продукции;
- подтоварник;
- подтоварник для готовой продукции;
- тележками для транспортировки;
- ванна моечная для слива гарнира;
- раковина для мытья рук;
- водонагреватель;
- весы «вареная продукция»;
- подставка для хранения разделочных досок;
- тележка шпилька для хранения гастроемкостей;
- фильтр для холодной воды;
- холодильник для суточных проб;
- дезар.



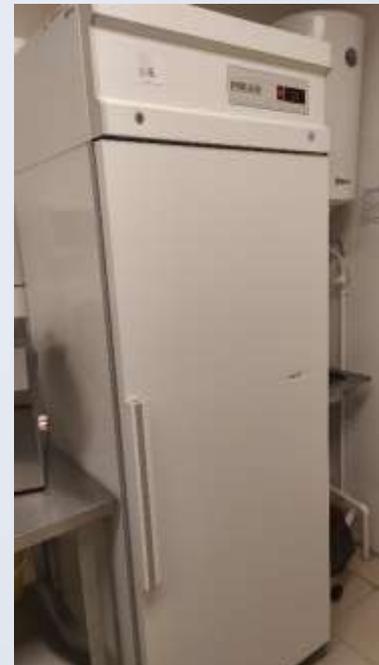
Интерьер производственных помещений. Холодный цех

Холодный цех — помещение в пищеблоке детского сада, предназначенное для приготовления холодных блюд (салатов, холодных закусок).

В цехе используется готовое сырьё, не подвергающееся тепловой обработке в помещении.

В холодном цеху находится:

- производственные столы;
- контрольные весы;
- среднетемпературный холодильный шкаф;
- подставка для хранения разделочных досок;
- стол производственный,
- машина протирочно-резательная;
- ванна моечная;
- раковина для мытья рук;
- облучатель (лампа бактерицидная).



Интерьер производственных помещений. Овощной цех

Овощной цех пищеблока детского сада располагается рядом с местом, где осуществляется разгрузка сырья и кладовой для овощей. Технологический процесс обработки овощей и корнеплодов состоит из сортировки, мытья, очистки, промывания и нарезки.

Овощной цех
(первичной обработки овощей)
МЫТЬЕ, ОЧИТСКА



Овощной цех
(вторичной обработки овощей)
НАРЕЗКА, ШИНКОВКА

- производственные столы;
- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина;
- моечные ванны;
- раковина для мытья рук;
- водонагреватель

- производственные столы;
- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- раковина для мытья рук;
- водонагреватель



Интерьер производственных помещений. Раздаточная пищеблока

Раздаточная пищеблока в детском саду предназначена для выдачи готовой продукции в группы.

Выдача готовой пищи по группам осуществляется только после снятия пробы — оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек (заведующий, медицинский работник, работник пищеблока).

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых ёмкостях — маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Оборудование раздаточной:

- производственный стол;
- настольные весы;
- тележка;
- раковина для мытья рук.



Интерьер производственных помещений. Кладовая сухих продуктов

Питание в детском саду подлежит строгому контролю. Условия хранения продуктов в ДООУ регулируются СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 В данном документе установлены требования к условиям и правилам хранения продуктов в детском саду.

Кладовая сухих продуктов в детском саду располагается отдельно от помещений для приготовления пищи, обеспечена хорошая вентиляция и защита от проникновения насекомых и грызунов.

Для контроля температуры и влажности установлен соответствующий прибор. Температура и влажность кладовой сухих продуктов составляет +18...+20 °С, относительная влажность воздуха около 60-70%.

Освещение склада соответствует норме для осмотра товаров и поддержания порядка. Продукты хранятся на стеллажах и полках, расположенных на расстоянии не менее 15 см от пола и стен. Все поступающие товары имеют маркировку с указанием даты поступления, срока годности и условий хранения.

Регулярно проводится инвентаризация запасов. Регулярно проверяются сроки годности продуктов.

Ежедневно проводится влажная уборка складского помещения.

Оборудование кладовой сухих продуктов:

- приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- вытяжная вентиляция;
- стеллажи для хранения сухих продуктов;
- подтоварники;
- весы настольные.



Интерьер производственных помещений. Помещение холодильных камер

Холодильные камеры в детском саду используются для хранения продуктов питания, необходимых для организации качественного и сбалансированного питания детей. Размещение и эксплуатация таких помещений регулируется санитарными нормами и правилами, установленными Роспотребнадзором.

Холодильное оборудование детского сада сертифицированное, соответствующее требованиям безопасности и энергоэффективности. Располагается отдельно от основного кухонного пространства, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение пищи.

Температура внутри камер поддерживается на уровне $+2...+8^{\circ}\text{C}$ для свежих продуктов и ниже 0°C для замороженных изделий. На холодильном оборудовании установлены датчики температуры с автоматическим контролем и сигнализацией при отклонениях от нормальных значений.

Перед использованием продуктов проходит обязательная проверка состояния.

В помещениях с холодильным оборудованием имеется:

- контрольные термометры;
- подтоварник;
- электронные весы



Интерьер производственных помещений.

Моечная кухонного инвентаря. Кладовая уборочного инвентаря

Моечная кухонного инвентаря - предназначено для мытья посуды, кухонного оборудования и инвентаря. Соответствует санитарным нормам и правилам безопасности. Включает в себя наличие горячей и холодной воды, раковин для мойки, стеллажей для сушки и хранения чистых предметов, а также специальных моющих средств и дезинфекторов.

Оборудование и материалы:

- раковины с подводкой горячей и холодной воды;
- стеллажи для сушки и хранения;
- раковина для мытья рук;
- дезинфицирующие средства;
- средства для мытья посуды.



Кладовая уборочного инвентаря предназначена для хранения уборочного инвентаря, чистящих средств и материалов, используемых для уборки помещений пищеблока.

Условия хранения:

- закрытые шкафы и полки;
- маркировка мест хранения



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).



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 украшений 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.



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №119
624016, г. Екатеринбург, ул. Пауса Шамова, 19

ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА (ИОТ) НА ПИЩЕБЛОК

№ п/п	Виды инструкций	Наименование инструкций
ОБЩИЕ		
1	ИОТ-001-2020	Инструкция по ОТ право охранной безопасности
2	ИОТ-004-2020	Инструкция по проведению срочного профилактического инструктажа на рабочем месте
3	ИОТ-007-2020	Инструкция по мерам санитарно-гигиенической безопасности
4	ИОТ-009-2020	Инструкция о порядке действий персонала по возникновению чрезвычайной и аварийной ситуации любой природы
5	ИОТ-014-2020	Инструкция о порядке аварийного оповещения при пожаре
6	ИОТ-021-2020	Инструкция по порядку и правилам сбора персонала
7	ИОТ-023-2020	Инструкция по ОТ для персонала I группы по электробезопасности
ПО ВОЗДЕЙСТВИЮ		
1	ИОТ-054-2020	Инструкция по ОТ для шеф-повара
2	ИОТ-055-2020	Инструкция по ОТ для повара
3	ИОТ-057-2020	Инструкция по ОТ для помощника повара
4	ИОТ-027-2020	Инструкция по ОТ для складского персонала
ПО ВИДАМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		
1	ИОТ-021-2020	Инструкция по ОТ по содержанию и использованию средств индивидуальной защиты
2	ИОТ-022-2020	Инструкция по ОТ при проведении массовых мероприятий
3	ИОТ-051-2020	Инструкция по ОТ при работе с использованием переносных лестниц и стремян
4	ИОТ-052-2020	Инструкция по ОТ при проведении массового профилактического инструктажа в МАДОУ №119
5	ИОТ-053-2020	Инструкция по ОТ при работе с общепользовательскими средствами
6	ИОТ-054-2020	Инструкция по ОТ при работе с холодильными машинами
7	ИОТ-055-2020	Инструкция по ОТ при работе с газовыми котлами отопления
8	ИОТ-056-2020	Инструкция по ОТ при работе на ИС
9	ИОТ-061-2020	Инструкция по ОТ при использовании компьютерной техники
10	ИОТ-062-2020	Инструкция по ОТ при работе с инструментами
11	ИОТ-064-2020	Инструкция по ОТ при работе с электроинструментом
12	ИОТ-064-2020	Инструкция по ОТ при работе с электроинструментом
13	ИОТ-064-2020	Инструкция по ОТ при работе с инструментами
14	ИОТ-065-2020	Инструкция по ОТ при работе с инструментами
15	ИОТ-065-2020	Инструкция по ОТ при работе с инструментами
16	ИОТ-065-2020	Инструкция по ОТ при работе с инструментами
17	ИОТ-065-2020	Инструкция по ОТ при работе с инструментами
18	ИОТ-064-2020	Инструкция по ОТ при работе с инструментами
19	ИОТ-061-2020	Инструкция для работников по структурным подразделениям дошкольного учреждения с розничными отделами
20	ИОТ-064-2020	Инструкция по ОТ при использовании ТСО
21	ИОТ-067-2020	Инструкция по ОТ при организации трудовой деятельности работников
22	ИОТ-069-2020	Инструкция по ОТ по безопасному движению работников



Приобретение оборудования за последние 2 года

В МАДОУ детский сад № 119 за 2024 и 2025 год приобретено следующее оборудование:

- ✓ посуда кухонная (нержавеющая сталь)
- ✓ посуда для детского питания
- ✓ хозяйственный инвентарь
- ✓ средства индивидуальной защиты для работников пищеблока и младших воспитателей (перчатки одноразовые, маски)
- ✓ производственный контроль, дератизация дезинсекция
- ✓ медицинское обследование сотрудников пищеблока
- ✓ разработка специализированного меню

На пищеблоке проводится обслуживание оборудования, в том числе ежегодная поверка весов.

Общие затраты за два года составили 2288,36 тысяч рублей.

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
Управление образования Академического района
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, д. 43.: (343) 227-94-03
e-mail: mdou119@eduekb.ru [http:// https://119.tvoyasadik.ru/](http://https://119.tvoyasadik.ru/)

Информационная справка

О приобретении, ремонте и обслуживании материально-технического обеспечения для организации питания в МАДОУ детский сад № 119 за период 2024 и 2025 гг.

№ п/п	Наименование	2024, тыс.руб.	2025, тыс.руб.
1	Ремонт и обслуживание пищеблока	417,68	766,59
2	Поверка весов	0	32,06
3	Посуда кухонная (нержавеющая сталь)	29,96	0,48
4	Посуда для детского питания	23,69	99,1
5	Хозяйственный инвентарь	119,06	150,8
6	Средства индивидуальной защиты для работников пищеблока и младших воспитателей (перчатки одноразовые, маски)	18,6	56,96
7	Производственный контроль, дератизация дезинсекция	100	94,9
8	Медицинское обследование сотрудников пищеблока	220,18	124,8
9	Разработка специализированного меню	0	33,5
	ИТОГО	929,17	1359,19

Заведующий МАДОУ детским садом № 119



Т.В.Орехова

Процесс приготовления блюд

Процесс приготовления блюд в детском саду включает несколько этапов, направленных на обеспечение качественного питания детей.

Рассмотрим основные шаги этого процесса.

1. Планирование меню

- Перед началом приготовления пищи составляется детальное меню, учитывающее возрастные потребности детей, рекомендации диетологов и сезонность продуктов.
- Меню сбалансировано по белкам, жирам, углеводам, витаминам и минералам.

2. Закупка и приемка продуктов

- Закупленные продукты проходят тщательную проверку качества и свежести.
- Ответственный сотрудник проверяет сроки годности, внешний вид продукции, наличие сертификатов соответствия и сопроводительных документов.

3. Подготовка ингредиентов

- Ингредиенты предварительно обрабатываются перед приготовлением:
- Овощи моются, очищаются и нарезаются.
- Мясо и рыба подвергаются предварительной подготовке (разморозка, очистка, промывание).
 - Фрукты перебираются, моются и при необходимости очищаются.

4. Непосредственное приготовление пищи

- Готовка проводится квалифицированными сотрудниками пищеблока.
- Процесс контролируется ответственными лицами, следящими за соблюдением технологии приготовления каждого блюда.

5. Контроль качества готовой продукции

- Готовая пища проходит обязательную дегустацию ответственными сотрудниками учреждения.
- Проверяется вкус, консистенция, температура подачи и внешний вид блюд.

6. Хранение и транспортировка готовых блюд

- До момента раздачи готовые блюда хранятся в специально оборудованных местах с поддержанием оптимальной температуры.
- Транспортировка пищи осуществляется в закрытых емкостях, предотвращающих загрязнение и охлаждение.

7. Организация раздачи пищи воспитанникам

- Раздача еды детям осуществляется помощниками воспитателей непосредственно перед приемом пищи.
 - Блюда сервируются порционно, учитывая индивидуальные особенности здоровья ребенка.

Процесс приготовления блюд

Процесс приготовления блюд в детском саду осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нём белков, жиров, углеводов. При этом обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяются варка, запекание, припускание, пассерование, тушение (жарка не допускается), так как они позволяют сохранить максимальное количество полезных веществ и обеспечить здоровье детей.



Витаминизация пищи

Витаминизация блюд в МАДОУ детском саду № 119 проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков указывается в инструкции изготовителя.

В том случае, если в рационе питания отсутствуют витаминизированные напитки, то проводится искусственная С-витаминизация в детском саду. Объемы рассчитываются строго по возрасту:

- для детей 2-3 лет — 35 мг,
- для детей 3-6 лет — 50 мг на порцию.

Препараты витаминов вводятся в третьи блюда при определенной температуре: температура компота должна быть 15 С градусов, киселя - 35 С градусов.

Витаминизация в детском саду отображается в специальном журнале, куда данные заносит медицинский работник.

В журнале обязательно указываются:

- Дата.
- Наименование препарата.
- Наименование блюда.
- Количество питающихся.
- Общее количество внесенного витаминного препарата.
- Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда.
- Время приема блюда.
- Примечания.



Внедрение принципов ХАССП

Настоящая Политика МАДОУ детского сада № 119 в области качества и безопасности пищевых продуктов распространяется на производство и реализацию готовых блюд. Политика является частью общей стратегии развития Учреждения, отвечающей требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции» ТР ТС 021/2011 и требованиям ГОСТ Р 51075.1-2001 (ХАССП).

Руководство и коллектив детского сада 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;
- регулярный мониторинг системы управления качеством пищевых продуктов;
- 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 пищеблока.



Внедрение принципов ХАССП

Организация питания улучшилась благодаря внедрению новых технологий и принципов ХАССП в МАДОУ детском саду № 119.

Внедрение ХАССП привело к снижению заболеваний на 35% и повышению витаминизации на 23%.

Главная > ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ > Производственный контроль с применением принципов ХАССП > Система пищевой безопасности на основе принципов ХАССП

Система пищевой безопасности на основе принципов ХАССП

01.09.2025

ПРОТВОДСТВО КОРРУПЦИИ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ
ДИСТАНЦИОННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ПРИЕМ ДЕТЕЙ НА ОБУЧЕНИЕ В МАДОУ ДЕТСКИЙ САД № 119
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ
ВЕРНУТЬСЯ

События

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

Независимая оценка качества

- 1. Схема поточности_Академика Сахарова 43.pdf (скачать) (посмотреть)
- 2. Схема поточности_Павла Шаманова 19.pdf (скачать) (посмотреть)
- 4. Положение_Руководитель Группы ХАССП_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 6. Управление НП_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 7. Прослеживаемость_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 8. ДП_Личная гигиена ОБРАБОТАН.pdf (скачать) (посмотреть)
- 9. Входной контроль_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 10. Корректирующие действия_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 13. Хранение_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 15. Управление аллергенами_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 16. Внутренние проверки _ МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 17. ПЛАН ХАССП_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 18. Методика анализа опасностей и ККТ_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)
- 19. Перечень опасных факторов_МАДОУ «Детский сад №119».pdf (скачать) (посмотреть)

- Схема поточности_Академика Сахарова 43.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- Схема поточности_Павла Шаманова 19.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 4_Положение_Руководитель Группы ХАССП_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 6_Управление НП_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 7_Прослеживаемость_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 8_ДП_Личная гигиена ОБРАБОТАН.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 9_Входной контроль_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 10_Корректирующие действия_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 13_Хранение_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 15_Управление аллергенами_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 16_Внутренние проверки _ МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 17_ПЛАН ХАССП_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 18_Методика анализа опасностей и ККТ_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 19_Перечень опасных факторов_МАДОУ «Детский сад №119».pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))



Меню

В МАДОУ детском саду № 119 разработано и утверждено 20-ти дневное меню (с учётом режима организации дня) для каждой возрастной группы детей и ежедневно размещается на стенде «Меню» в групповой ячейке и холле 1 этажа.



№ п/п	Наименование блюда	Единица измерения	20.01.19	21.01.19	22.01.19	23.01.19
1	Завтрак					
1.001	Сырники с вареной сметаной	100	150,00	6,00	6,00	18,00
1.002	Сладкий чай с вареной сметаной	100	111,25	2,2	2,20	11,20
1.003	Сырники с вареной сметаной	10	143,25	5,2	5,20	14,00
2	Обед					
2.001	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	400,00	16,00	16,00	48,00
2.002	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	40,00	6,0	6,0	18,00
2.003	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	41,0	2,00	2,00	10,00
2.004	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	387,00	3,00	3,00	30,00
3	Ужин					
3.001	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.002	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.003	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.004	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	111,25	2,2	2,20	11,20
3.005	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	143,25	5,2	5,20	14,00
3.006	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.007	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.008	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.009	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.010	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.011	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.012	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.013	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.014	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.015	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.016	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.017	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.018	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00
3.019	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	10	11,20	0,36	0,36	3,60
3.020	Суп с вареной сметаной и вареными картофелем	100	100,00	6,00	6,00	18,00



Для контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и хранится не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Меню для детей с пищевой аллергией

По причине непереносимости лактозы у детей в детском саду было разработано и утверждено 20-ти дневное безлактозное меню (с учётом режима организации дня) для каждой возрастной группы детей и ежедневно размещается на стенде «Меню» в групповой ячейке и холле 1 этажа.

Информация о наличии пищевой аллергии у ребенка предоставляется родителями (законными представителями) в письменном виде (заявление) и подтверждается справкой от врача-аллерголога или педиатра с указанием перечня аллергенов и рекомендациями по рациону.

Пища для воспитанников, имеющих пищевые аллергии готовится отдельно: отдельная посуда, кухонный инвентарь, разделочные доски.



№ технологической карты	Калорий	Выход блюда грамм	Энергетическая ценность ккал	Белки грамм	Жиры грамм	Углеводы грамм
ДЕНЬ 1						
Завтрак						
2021/1/4	Ябло отварное - 40 гр	40	62,80	4,79	4,05	0,27
2021/1/4	Каша пшеничная безмолочная с маслом растительным 150г	150	142,74	3,24	3,51	21,04
2021/2/12	Чай (параметр 2) 180г	180	18,95	0,00	0,00	4,09
7.189.5	Итого: 40 гр	40	81,00	3,08	1,20	21,32
	Итого:	410	318,49	11,11	8,76	47,32
Второй завтрак						
7.031/1	Салат фруктовый 100 гр	100	46,00	0,50	0,10	10,10
7.308/9	Печенье 20гр	20	91,60	2,08	1,04	13,26
	Итого:	120	137,60	2,58	1,14	23,46
Обед						
7.131/1	Салат из вареной моркови с яблоком растительное масло	50	52,08	0,56	1,40	6,48
7.099	Суп картофельный с мясом курицы	200	103,22	8,80	7,48	64,09
7.1063/7	Каша пшеница 70гр	70	190,50	13,74	11,63	2,40
7.151/1	Макаронные изделия отварные с соусом 130г	130	196,07	4,56	3,53	31,52
7.343/4	Каша "пшеница"	180	83,76	0,01	0,00	1,22
7.002/1	Хлеб ржаной 10 гр	30	54,30	1,98	0,36	12,54
	Итого:	660	700,00	27,71	26,40	68,88
Полдник						
2021/2/12	Чай (параметр 2) 180г	180	18,95	0,00	0,00	4,09
2021/6-1/8	Пудинг из крупы с яблоком (рисовый, безмолочный) 180г	180	220,60	2,83	4,32	39,98
7.185/5	Печенье 10 гр	10	25,00	0,40	0,00	6,65
	Итого:	360	264,55	3,23	4,32	50,72
	Итого за день:	1530	1422,52	44,61	49,62	192,38



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.

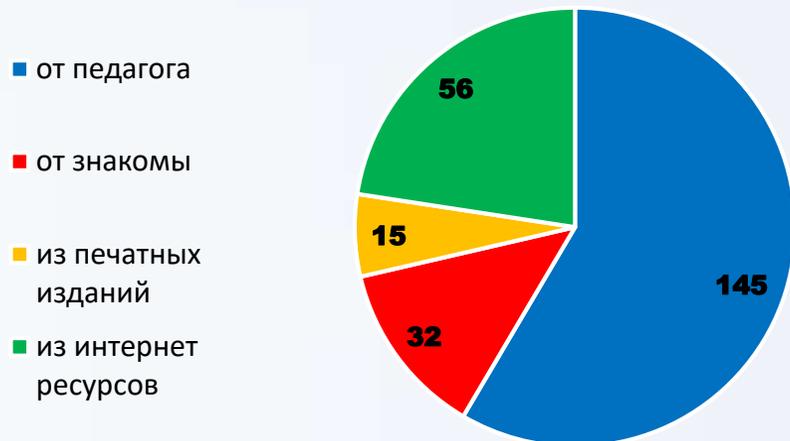
В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной, эмоциональной окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами, которые соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку, в соответствии СанПиН.



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.

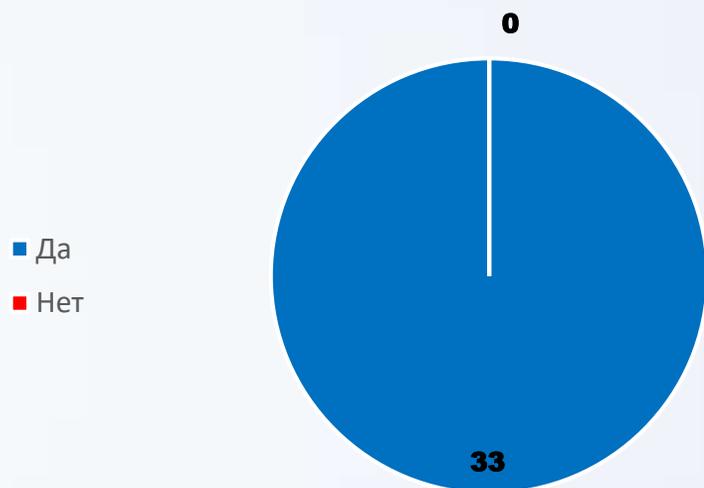


Система контроля качества питания детей

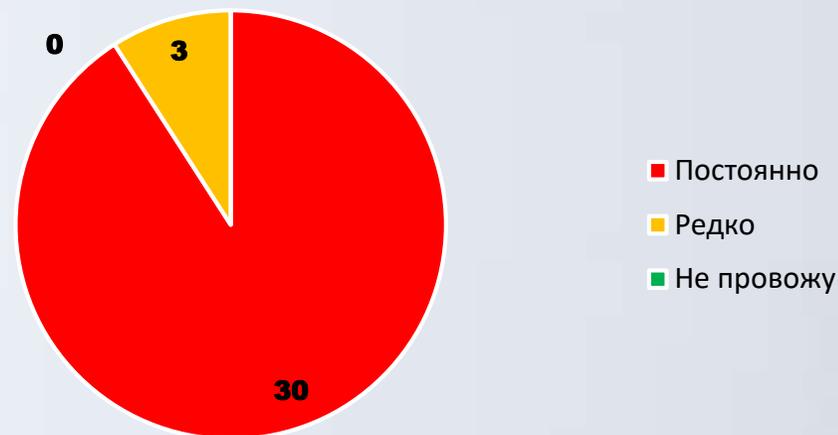
Мониторинг на основе анкетирования педагогов

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.

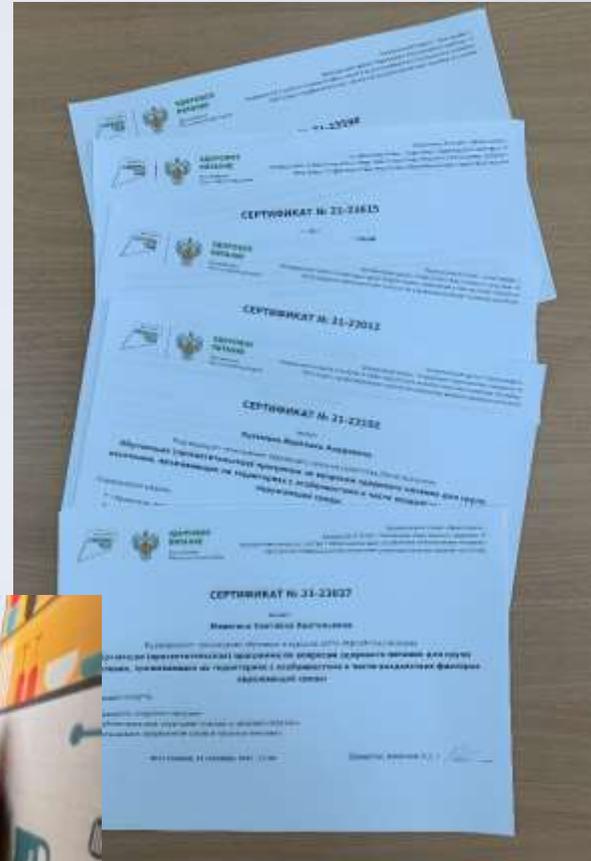
Программа «Разговор о правильном питании» - уникальный образовательный проект, реализующийся в детских садах и школах России с 1999 года.

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.



Повышение уровня профессионального мастерства работников пищеблока

Приготовлением еды в детском саду занимаются профессиональные повара, которые постоянно совершенствуются в своих профессиональных навыках.

В МАДОУ детском саду работает:
шеф-повар – 1 человек
повар – 1 человек
помощник повара – 1 человек.

A photograph of a handwritten menu or schedule. It is a table with columns for dates and descriptions of meals. The text is written in Russian.

Благодаря грантовому конкурсу на поддержку и пропаганду практик правильного питания для формирования здорового образа жизни дошкольников в 2025 году, наши повара прошли обучение в Техникуме индустрии питания и услуг «Кулинар» г. Екатеринбурга по программе профессионального обучения (повышения квалификации).



Спасибо за внимание!

**Берегите здоровье!
Питайтесь правильно!**

