

Общегородской смотр-конкурс на лучшую организацию питания обучающихся
в 2025/2026 учебном году



**Организация питания
в Муниципальном автономном
дошкольном образовательном
учреждении - детском саду № 73**

«РАДУГА ВКУСА»

620144, г. Екатеринбург,
ул. Уктусская, д. 31-А,
тел.:(343) 257 74 00
e-mail: mdou73@eduekb.ru
Сайт: <https://73.tvoysadik.ru/>

Заведующий Саушкина Ольга Александровна

Давайте знакомиться!

У нас есть официальное имя :

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 73

Но для наших ребят мы просто «РАДУЖКА». Тёплый дом, где живёт детство.

- ❖ «Радужка» - это радость, умение радоваться жизни
- ❖ «Радужка» - это уютный дом для ребят от 1 до 7 лет (с 1980 года)
- ❖ «Радужка» - это дети искренние, эмоционально открытые, артистичные
- ❖ «Радужка» - это педагоги опытные, профессиональные, творческие
- ❖ «Радужка» - это родители заинтересованные и креативные
- ❖ «Радужка» - это команда, которая не стоит на месте: ищет, пробует, движется вперед



**И наша особая гордость – система организации питания
«РАДУГА ВКУСА»**

МИССИЯ:

Создание целостной экосистемы здорового питания в детском саду, где через гармонию цветов, технологий и человеческого подхода мы формируем у детей осознанное отношение к еде, обеспечиваем их физическое и эмоциональное благополучие, а также устанавливаем новый стандарт прозрачности и качества организации питания

Целостная экосистема

питание рассматривается не как отдельная услуга, а как взаимосвязанная система, затрагивающая образовательный процесс, взаимодействие с семьей, управленческие и технологические процессы

Гармония цветов

использование цветовой психологии и маркировки для навигации, обучения и создания положительных эмоций

Формирование осознанного отношения

переход от принудительного «надо кушать» к вовлеченному «хочу попробовать и знаю, зачем это мне»

Физическое и эмоциональное благополучие

баланс между строгими нормами диетологии и созданием радостной, эстетически привлекательной атмосферы приема пищи

Новый стандарт прозрачности

вовлечение всех участников (администрация, сотрудники, родители, дети) в открытый диалог о питании

Сердце «Радуги вкуса» — наша команда



**Хранитель рецептов
(Шеф-повар)
Шредер
Юлия Александровна**



**Хранитель запасов
(кладовщик)
Караусова
Надежда Васильевна**



**Хранитель вкуса
(Повар)
Алтаева
Гульнара Назимовна**

**Вместе наша команда создает систему питания, которой вы можете доверять.
Мы объединены общей целью: обеспечить детей энергией для игр, открытий и гармоничного роста
через вкусную и полезную пищу.**

Непрерывное образование сотрудников

Специалисты детского сада постоянно развиваются в теме здорового питания:

- ✓ Ежегодные курсы повышения квалификации.
- ✓ Участие в семинарах, вебинарах, конкурсах (внутренних и цифровых).
- ✓ Внедрение современных знаний в режимные моменты



ОРАНЖЕВЫЙ ЦВЕТ — Надежность и прочность Материально-техническая база



Как устроена наша кухня?
За красивыми блюдами «Радуги вкуса» стоит чёткая и надёжная система — наш пищеблок. Это не просто помещение, а продуманное пространство, где каждый угол отвечает за свою задачу.

Департамент образования Администрации г. Екатеринбург
Управление образования Ленинского района
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 73
620144, г. Екатеринбург, ул. Угрюмова, д.31А, т.(841)257-74-00
e-mail: info@73zimbab.ru

Информационная справка о приобретении, ремонте и обслуживании
материально-технической базы для организации питания в
Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении -
детском саду № 73

№ п/п	Наименование	2024г., тыс. руб.	2025г., тыс. руб.
Ремонтные работы			
	Ремонт склада продуктов	230,0	
	Ремонт санузла для персонала (с душевой кабиной)	150,0	
	Ремонт потолка пищеблока		150,0
	Ремонт помещения для персонала		80,0
	Приобретение и установка светодиодных светильников во все цеха пищеблока	36,0	54,0
Обслуживание			
	Проверка весов	7,5	7,8
	ТО вентиляции	15,0	16,0
	ТО оборудования пищеблока	30,0	35,0
Приобретение			
	Масорубка	70,0	
	Машинка кухонная универсальная УКМ	95,0	
	Блендер	29,0	
	Ломтерезка		4,0
	Мороильный ларь		36,0
	Бак для приготовления пищи (3 шт.)		15,0

Заведующий: О.А. Саушкина

ХРАНЕНИЕ

- ❖ Холодильные камеры
- ❖ Кладовая для сухих запасов

ПОДГОТОВКА

- ❖ Цех первичной обработки овощей (грязные овощи)
- ❖ Цех вторичной обработки овощей (чистые, нарезка)
- ❖ Мясо-рыбный цех

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ❖ Горячий цех — здесь варят, жарят, тушат, запекают
- ❖ Холодный цех — для салатов и закусок

ФИНИШ

- ❖ Раздаточная — блюда отправляются в группы
- ❖ Мойка кухонной посуды — чистота и порядок после приёма пищи

Сырые продукты и готовая еда никогда не пересекаются. Каждый этап — в своей зоне.

❄ ЗОНА ХРАНЕНИЯ

❖ Холодильные камеры

Хранение скоропортящихся продуктов

- Холодильные камеры (среднетемпературные)
- Морозильные камеры (низкотемпературные)
- Контрольные термометры в каждом холодильном агрегате (для ежедневного мониторинга температуры)

❖ Кладовая для сухих запасов

Хранение сыпучих продуктов: крупы, мука, сахар, макароны

- Стеллажи и подтоварники (продукты не хранятся на полу)
- Приборы для измерения температуры и относительной влажности воздуха (термометры, гигрометры)
 - Кондиционер
- Контейнеры для сыпучих продуктов (с крышками)



ЗОНА ПОДГОТОВКИ

❖ Цеха первичной и вторичной обработки овощей

Зона для обработки овощей

- Производственные столы
- Картофелечистка
 - Овощерезательная машина
 - Моечные ванны
- Инвентарь с маркировкой «ОС» (овощи сырые)



❖ Мясо-рыбный цех

Зона первичной обработки мяса, птицы и рыбы

- Производственные столы
- Среднетемпературные холодильные
- Электромясорубка промышленная
- Моечные ванны
- Раковина для мытья рук
- Ножи и разделочные доски с маркировкой «СМ» (сырое мясо), «СР» (сырая рыба)



🔗 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

❖ Горячий цех

- кипятильник для воды;
- раковина для мытья рук;
- ванна моечная для слива гарнира;
- весы «вареная продукция»;
- производственные столы;
- подставка для хранения разделочных досок;
 - подтоварники;
- фильтр для холодной воды;
- облучатель (лампа бактерицидная).
- шкаф для хранения хлеба;
- пароконвектомат;
- плита электрическая;
- вытяжные зонты



❖ Холодный цех

- шкаф холодильный для суточной пробы;
 - пробы;
 - стол производственный для холодных блюд;
 - стол производственный для хлеба,
 - подставка для хранения разделочных досок;
 - стол производственный,
- машина протирочно-резательная;
- ванна моечная;
- раковина для мытья рук;
- облучатель (лампа бактерицидная).



4. ФИНИШ

❖ Раздаточная (отправка в группы)

- Столы для порционирования
- Емкости для транспортировки пищи
(промаркированные закрытые контейнеры с указанием группы и вида блюда)
- Весы порционные



❖ Мойка кухонной посуды

- Моечные ванны (двухсекционные)
- Стеллажи для сушки и хранения чистой посуды
- Шланги с душевой насадкой для ополаскивания)
 - водонагреватель



✦🏠 Чистота и порядок: маркировка и материалы

Всё оборудование на нашей кухне имеет чёткую маркировку — сырое и готовое никогда не пересекаются.

Производственные столы —
цельнометаллические,
устойчивые к моющим средствам



Разделочные доски —
из дерева твердых пород или материалов,
разрешенных для контакта с пищей



Посуда —
из нержавеющей стали (без
дефектов, сколов, трещин)



🔧 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: УМНЫЕ ПОМОЩНИКИ

Мы отказались от устаревших методов варки «в больших кастрюлях» там, где это возможно. Наша кухня оснащена техникой, которая позволяет готовить щадящим способом (✦ Пар, ✦ Томление, ✦ Запекание)
Наше оборудование позволяет сохранить в продуктах максимум витаминов и натуральный вкус.
То, что нужно растущему организму!

Пароконвектомат

Назначение

Приготовление блюд на пару, запекание, томление

Преимущество для детей

Сенсорное управление, Сохранение натурального вкуса и витаминов, отсутствие подгоревших корочек, снижение количества масла



Электрическая плита

Варка первых блюд, гарниров

Обеспечивает максимально щадящее и равномерное томление супов и гарниров, что позволяет сохранить максимум витаминов в детском питании



Овощерезательная машина

Быстрая нарезка овощей

Идеально ровные кубики/соломка (эстетика подачи), сокращение времени контакта продукта с воздухом



Универсальный привод

Назначение

Взбивание пюре, муссов, рубка фарша

Преимущество для детей

Воздушная консистенция омлетов и суфле, которые легко жуются



Холодильное оборудование

Хранение сырой и готовой продукции

Строгое разделение камер, термометры



Водоочистная система

Фильтрация воды

Бактерицидная лампа. Улучшение вкуса напитков и каш, безопасность



Развитие пищеблока МАДОУ: итоги 2024–2026 годов

Департамент образования Администрации г. Екатеринбург
Управление образования Ленинского района
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 73
620144, г. Екатеринбург, ул. Уткинская, д.31-А, т.(343) 237-7400
e-mail: info@73dob.ru

Информационная справка о приобретении, ремонте и обслуживании материально-технической базы для организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении - детском саду № 73

№ п/п	Наименование	2024г., тыс. руб.	2025г., тыс. руб.
Ремонтные работы			
	Ремонт склада продуктов	230,0	
	Ремонт санузла для персонала (с душевой кабиной)	150,0	
	Ремонт потолка пищеблока		150,0
	Ремонт помещения для персонала		80,0
	Приобретение и установка светодиодных светильников во все цеха пищеблока	36,0	34,0
Обслуживание			
	Проверка весов	7,5	7,8
	ТО вентиляции	15,0	16,0
	ТО оборудования пищеблока	30,0	35,0
Приобретение			
	Мясорубка	70,0	
	Машина кухонная универсальная УKM	95,0	
	Блендер	29,0	
	Ломтерезка		4,0
	Морозильный ларь		36,0
	Бака для приготовления пищи (3 шт.)		15,0

Заведующий  О.А. Саушкина

В 2024–2026 годах в нашем детском детском саду проведена комплексная работа по обновлению материально-технической базы пищеблока. Выполненные мероприятия затронули не только оборудование, но и помещения, что позволило повысить качество и безопасность приготовления пищи для воспитанников.

Ремонтные работы

- ✓ ремонт склада продуктов,
- ✓ ремонт санузла для персонала с установкой душевой кабины,
- ✓ обновление потолка в цехах пищеблока,
- ✓ а также проведен ремонт комнаты для сотрудников
- ✓ Освещение: Для создания комфортных и безопасных условий труда во всех цехах пищеблока произведена замена устаревших светильников на новые светодиодные, что обеспечивает равномерную освещенность рабочих поверхностей и экономию электроэнергии.

Приобретение нового оборудования

- Производственная база пополнилась современной техникой:
- ✓ Мощная мясорубка и универсальная кухонная машина (УКМ) для измельчения и смешивания продуктов.
 - ✓ Блендер и ломтерезка (слайсер) для нарезки овощей и гастрономии.
 - ✓ Дополнительный морозильный ларь для увеличения объемов хранения.
 - ✓ Три новых бака для приготовления пищи, позволяющие оптимизировать процесс варки.

Техническое обслуживание и контроль

Оборудование пищеблока работает бесперебойно благодаря своевременному обслуживанию. Регулярно проводится техническое обслуживание вентиляции и всего технологического оборудования. Для точности соблюдения рецептур и норм закладки продуктов выполнена проверка весов.)

ЖЕЛТЫЙ - безупречная чистота и надежность. ХАССП и санитарно-техническое состояние



1. ХАССП



2. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



3. ЗДОРОВЬЕ СОТРУДНИКОВ

Контроль качества на всех этапах

- ✓ Анализ опасных факторов
- ✓ Определение критических точек
 - ✓ Установление пределов контроля
 - ✓ Мониторинг ККТ
- ✓ Корректирующие действия
- ✓ Документирование процедур
- ✓ Проверка эффективности

Ежедневная поддержка чистоты

- ✓ Качественное питание – продукты, технология приготовления, хранение блюд под контролем
 - ✓ Чистота и гигиена – уборка, дезинфекция, соблюдение саннорм во всех помещениях
 - ✓ Безопасная среда – исправное оборудование, освещение, микроклимат в группах

Медицинская безопасность

- ✓ Периодические медосмотры
- ✓ Лабораторный контроль
- ✓ Вакцинация по календарю
- ✓ Гигиеническая аттестация (знание норм)



Система пищевой безопасности на основе принципов ХАССП в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – детском саду №73

Екатеринбург, 2022



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – детском саду №73

по адресу: 620144; г. Екатеринбург, ул. Уктусская, д. 31- А
по состоянию на 11.01.2026 г.

г. Екатеринбург, 2026 г.



Система ХАССП в детском саду

Полный цикл контроля — от входа сырья до готового блюда — обеспечивает безопасность питания детей в соответствии с законодательством РФ.

ПРИЕМКА СЫРЬЯ (Входной контроль)

Контроль качества: Органолептическая оценка (вид, запах) + Документальная проверка (декларации, накладные).

Электронный надзор: Прослеживаемость через системы «Меркурий» (ветеринария) и «Честный знак» (легальность продукции)

Логистика: Контроль условий транспортировки поставщиком

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ (Склад/Холодильник)

Товарное соседство: Сырая и готовая продукция изолированы. Исключение поглощения запахов.

Температура и влажность: Ежедневный контроль режимов хранения (ведение журналов). Соответствие условиям производителя.

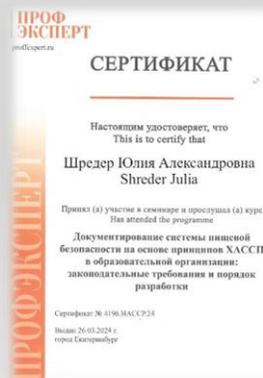
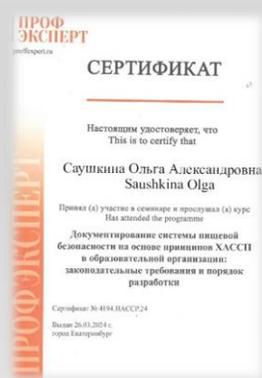
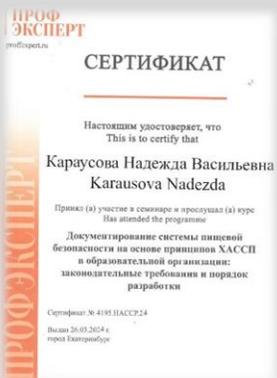
Сроки годности: Принцип FIFO (первый пришел - первый ушел)

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ (Пищеблок)

Нормативная база: Строгое соблюдение 10-дневного меню, разработанного по СанПиН.

Сбалансированность: Учет физиологических потребностей детей и норм питания по возрастам.

Утверждение: Меню утверждено заведующим ДОУ.



Зеленый - Документальная гармония



ПЛАНИРОВАНИЕ ПИТАНИЯ

- Примерное 10-дневное меню
- Технологические карты блюд

УЧЕТ ПОСТАВОК И КАЧЕСТВА СЫРЬЯ

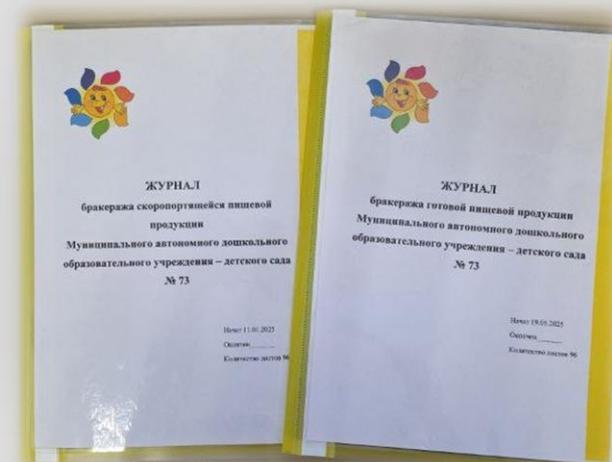
- Договоры с поставщиками
- Документы о качестве и безопасности (сертификаты, декларации)

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (Журналы)

- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета t° холодильного оборудования
- Журнал учета t° и влажности на складе
- Журнал работы бактерицидных установок (цеха)

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- Журнал бракеража готовой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся продукции



Зеленый - Документальная гармония



Цифровые технологии в работе пищеблока

Планирование и учет:



Программное обеспечение «Парус» - автоматическое создание меню, контроль расхода продуктов, отчетность

Электронный документооборот с поставщиками:



Контур.Диалок – юридически значимые документы

Меркурий – контроль животноводческой продукции

Честный знак – маркировка товаров

Бухгалтерия:

Электронно-цифровая подпись (в системе «Парус»)

Закупка продуктов питания осуществляется в строгом соответствии с требованиями Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (в актуальной редакции). Все закупочные процедуры проводятся с соблюдением принципов информационной открытости, равноправия участников, целевого и эффективного расходования средств.

Голубой - территория безопасности. Охрана труда и техника безопасности.



Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Полное обеспечение:

Спецодежда: Куртки и брюки/халаты из хлопка с антибактериальной обработкой.

Спецобувь: Закрывающая, нескользящая, удобная для длительного пребывания на ногах.

Защита рук: Одноразовые перчатки для работы с продуктами и технические перчатки для уборки.

Фартуки: Влагозащитные для «мокрых» зон и работы с горячим.

Головные уборы: Колпаки или косынки, полностью закрывающие волосы.



Инструкции на рабочих местах

- ✓ Возле каждой единицы оборудования (плита, пароконвектомат, мясорубка, овощерезка) закреплена краткая, понятная инструкция.
- ✓ Схемы алгоритмов действий напечатаны крупным шрифтом, защищены пленкой от влаги и загрязнений.
- ✓ При возникновении сомнений сотруднику не нужно искать бумаги — правило находится прямо перед глазами.

Обучение и контроль

- ✓ Регулярные инструктажи.
- ✓ Проверка знаний по санитарно-гигиеническим нормам и правилам эксплуатации оборудования.
- ✓ Контроль исправности оборудования:
- ✓ Соблюдение пожарной безопасности



Результат: Минимизация травм Соблюдение СанПиН Спокойствие родителей

Синий - культура и эстетика детского питания



Эстетика сервировки и подачи

через красивую посуду, фигурную нарезку и зелень делает еду привлекательной



Воспитание культуры питания

этикет, спокойная атмосфера и дежурство формирует правильное поведение



Праздник (тематические дни)

превращает прием пищи в событие



Через эстетику мы прививаем культуру, через культуру создаем праздник, а в итоге формируем привычку любить полезную еду

Синий - культура и эстетика детского питания



Эстетика сервировки и подачи

Яркая посуда:
Детские тарелки и приборы.
Красочные салфетки.

Фигурная нарезка:
Использование формочек для овощей. Превращение обычных продуктов в игру.

Свежая зелень:
Укроп, петрушка, салат как «съедобный декор».
Создание аппетитного вида и ярких акцентов.



Детей нужно удивить, чтобы им захотелось попробовать. Мы используем принцип «красиво = вкусно». Яркие тарелки и салфетки создают праздничное настроение. Специальные формочки позволяют нарезать обычные овощи в виде забавных фигурок — съесть такого зайчика из морковки гораздо интереснее! И конечно, свежая зелень не только полезна, но и делает любое блюдо нарядным и аппетитным.

Синий - культура и эстетика детского питания

Воспитание культуры питания

🍴 Правила этикета:

Как правильно держать ложку и вилку.

Как пользоваться салфеткой.

Учимся пережевывать пищу бесшумно.

😊 Атмосфера:

Еда — это ритуал, а не беготня.

Спокойная обстановка за столом.

Дежурство :

Помощь в сервировке стола.

Уборка посуды после еды.

Воспитание ответственности и самостоятельности



Мы не просто кормим детей, мы учим их поведению за столом. Объясняем простые правила этикета: как правильно держать приборы, пользоваться салфеткой. Важно создать спокойную атмосферу во время еды — никакого шума и спешки. А для старших детей у нас есть система дежурства: накрывать на стол и убирать за собой. Это воспитывает в них ответственность и самостоятельность

Синий - культура и эстетика детского питания

Праздники (тематические дни)

Мы превращаем прием пищи в увлекательное событие. Проводим «День русской кухни», «Фестиваль овощей» или «Витаминную неделю». В эти дни меняется всё: столы оформляются в соответствующем стиле, подаются особые блюда. Для детей это не просто обед, а настоящее приключение, где они в игровой форме знакомятся с разными продуктами и традициями



Масленичная неделя



Спорт и витамины



День пряника

Фиолетовый - Знания и просвещение ДЕТЕЙ И РОДИТЕЛЕЙ



ФИЛОСОФИЯ.

"ЗАЧЕМ?"

Образовательное ядро
Учим понимать ценность еды и получать удовольствие.

ПРЕЕМСТВЕННОСТЬ

"КАК?"

Создаем единую среду: детский сад + дом. Привычки, заложенные у нас, естественно продолжают в семье

РЕЗУЛЬТАТ

"ЧТО НА ВЫХОДЕ?"

Здоровые привычки, вынесенные за стены сада и пронесенные через всю жизнь

Просвещение через проекты

Кулинарная студия: дети как шеф-повара

Исследователи природы: от грядки до тарелки

Наука и эксперименты: взгляд в будущее

В движении — здоровье: спорт и питание

Сказка и игра: для самых маленьких

Взаимодействие с семьей: вместе с родителями

Базовые ценности: что мы закладываем

Кулинарная студия: дети как шеф-повара

через практическую деятельность дети учатся готовить, понимать состав блюд и получать удовольствие от созидания.

Сладкий сюрприз для родителей.

День сладкоежек

Кухня. Дети.
Кулинарная студия

Урок для поварят

Воспитанники подготовительной группы превратились в настоящих кондитеров, чтобы порадовать близких.

Самостоятельность и вкусный результат – ребята устроили кулинарный праздник и приготовили вафли своими руками..

Яркий проект в средней группе: не просто основы кулинарии, но и укрепление семейных связей, работа в команде.

Неделя «Посуда» в детском саду: знакомство с кухонной утварью и основами сервировки.



Исследователи природы: от грядки до тарелки

показать детям путь продуктов от посадки до обеденного стола, воспитать бережное отношение к природе и труду

Познавательно-исследовательский проект «Огород на подоконнике»

В младшей группе увлекательный проект: дети наблюдают, как растут растения, и учатся основам здорового питания



Проект «Зайкин огород»

Настоящее чудо природы: малыши посадили лук и с восторгом наблюдают за появлением зеленых перьев.



Наука и эксперименты: взгляд в будущее

расширить представления детей о современной кулинарии, показать, что еда – это еще и химия, физика и бесконечное поле для экспериментов.

Проект «Молекулярная кухня»

Актуальность: привычные продукты изменяются до неузнаваемости! Кухня превращается в химическую лабораторию, где рождаются новые вкусы.

Проект «Цвета вкуса»

Как дошкольники открывали кулинарный мир через цвета и эстетику



В движении — здоровье: спорт и питание

показать неразрывную связь правильного питания и физической активности.

Спорт и витамины: полезное занятие в детском саду

Как приучить ребенка к здоровому питанию? В игре, да еще и на физкультуре! Веселая эстафета «Фрукты, овощи и полезные продукты»



Сказка и игра: для самых маленьких

через игровые образы и сказочных персонажей привить малышам интерес к полезным продуктам.

В гостях у малышей — волшебное молоко и добрая корова

Во второй младшей группе произошло чудо: к детям пришла сказочная Корова, которая принесла полезные знания и вкусные угощения.



Взаимодействие с семьей: вместе с родителями

вовлечь родителей в процесс формирования пищевых привычек, создать общие семейные ценности через еду.

Как мы победили малоежек: наша семейная книга рецептов

Хватит воевать с детьми за обеденным столом! Мы создали собственную Книгу рецептов «Малоежка» — сборник блюд, которые дети готовы есть с удовольствием.

Диета? Нет, вкусно и полезно! Как мы создали особенную книгу рецептов

Настоящий кулинарный бестселлер от детского сада. Это труд любви и заботы о наших малышах.



ЯГОДНЫЙ ПИРОГ БЕЗ ЯИЦ И МОЛОКА



Берём два стакана ягод. Зимой замороженные, летом свежие



Добавляем стакан сахара



И два стакана муки - желательно просеять



Тщательно все перемешиваем



Добавляем стакан морса. В нашем случае с вареньем, можно компот



В тесто добавляем четыре столовых ложки подсолнечного масла, ложку соды без горки



Ставим в разогретую до 180° духовку на 50-60 минут



Вуаля!!!!

Семья Томсон

Базовые ценности: что мы закладываем

обозначить фундаментальную важность здорового питания для развития ребенка.

Здоровье малышей: вкусно, полезно и интересно

Здоровое питание — основа гармоничного развития. Именно в раннем возрасте закладываются привычки, влияющие на здоровье нервной системы, пищеварения, иммунитета на всю жизнь.



Мероприятие: Широкая масленица
Цель: ознакомление с русской народной кухней и традициями празднования.



Масленицу любят дети,
Ведь вкусней всего на свете
Ароматные блины.
Их готовим дома мы.



Я скажу вам без труда,
Слушайте, ребята,
Для детей важна еда,
Кушать детям надо.

Мероприятие: Конкурс "Читай, мечтай и пей какао!"
Цель: привлечение детей к чтению книг о здоровой пище и развитии воображения.



Через проекты мы объединяем детей, родителей и педагогов в большую команду, где здоровое питание становится увлекательным приключением

Организация питания: информационные стенды

Где можно узнать об организации питания нашем детском саду?

Информационные стенды
(холлы и локации ДОУ)



Групповые уголки
(информация для детей и
родителей)



Официальный сайт детского сада 73.tvoysadik.ru (раздел «Организация питания. Радуга вкуса»)



Белый - стандарт безупречности



Три вида контроля. От регламента к эмоциям

Административный контроль (Основа)

Порядок, основанный на стандартах
Строгое соблюдение регламентов, СанПиНов, технологических карт и профессиональных стандартов. Регулярные плановые проверки руководством.

Родительский контроль (Диалог)

Открытые двери для родителей,
дегустации
Комиссия по организации питания.
Чат прямого общения с
руководством.

Детский контроль (Истина)

Ежедневный мониторинг эмоций
Игровые опросы
«Почта доверия» (рисунки)
Стенды «Оценка питания»



Институт «Тайный ревизор» (Объективность)

Визиты без предупреждения
Ротация: внутренние + внешние
Проверка кухни, чистоты,
сервиса
Оценка, которую нельзя
подделать



Белый эталон – это не просто стандарт. Это наш общий идеал, воплощенный в каждой ложке.

Родительский контроль (Диалог)

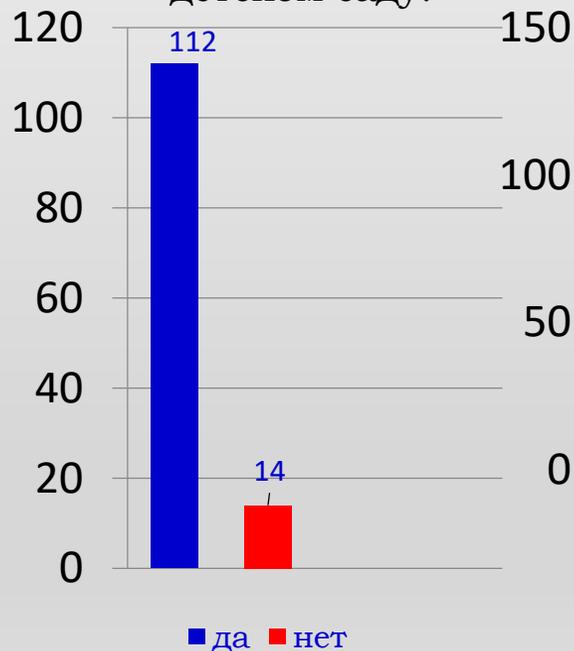
Результаты ежегодного анкетирования родителей (законных представителей) воспитанников по вопросу удовлетворенности качеством питания. Всего было опрошено 126 человек.

Комиссия по организации питания.

Информацию о правильном питании Вы получаете ...



Удовлетворены ли вы качеством питания в детском саду?



Разнообразно ли, по Вашему мнению, питание в детском саду?



ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МАМАДОУ – детский сад №73
Протокол № 4 от 08.11.2023

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МАМАДОУ – детский сад №73
«...» «...» 2023
Присказкина О.А. Стулова

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
МАМАДОУ – детский сад №73
Протокол № 2 от 08.11.2023

ПОЛОЖЕНИЕ

о Комиссии родителей по контролю за организацией питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – детский сад №73

АКТ № 1 /

проведения родительского контроля за организацией питания

Дата проведения проверки: 08.11.2023. Время: 08.00 ч.

Имя, фамилия комиссии по родительскому контролю за питанием (Совета родителей):

- Тимофеева Анна Равильевна
- Калина Евгения Евгеньевна
- Ильина Александра Сергеевна

в присутствии:

- Курочкина Надежда Васильевна (заместитель администрации ДОУ)
- Ильина Елена Викторовна (заместитель воспитателя)
- Филиппова Анна Викторовна (воспитатель)

проведено контрольное мероприятие, по оценке организации питания дошкольного МАДОУ – детского сада №73.

Тип проверки:

плановая (согласно графику)

Внеплановая (по обращению родителей)

Объект проверки: организация питания в группах №№ 1, 2, 3; отапливаемое МАДОУ (приложение к протоколу).

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ

№	Объект контроля / Критерий	Результат проверки	Примечание / Замечание
1.	Соответствие меню 2-4	4	
1.1	Фактически рацион соответствует утвержденному меню-ребенку на текущий день.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
1.2	Отсутствует меню без соблюдения правил безопасности при пищевой аллергии	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
2.	Оценка готовности меню (организационно) - 2	2	

МЫ СОЗДАЛИ ЦЕЛОСТНУЮ ЭКОСИСТЕМУ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ где каждый элемент работает на главную цель – здоровье и счастье ребенка



РЕЗУЛЬТАТ ДЛЯ КАЖДОГО УЧАСТНИКА

 ДЕТИ

Осознанное отношение к еде
Радость от новых вкусов
Эмоциональный комфорт

 РОДИТЕЛИ

Абсолютное доверие
Прозрачность процессов
Активное участие

 СОТРУДНИКИ

Профессиональный статус
Мотивация и признание
Сплоченность команды

 ДОУ

Новый стандарт качества
Сильный бренд
Минимизация рисков