

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение детский сад № 437
«Солнечный лучик»



ОРГАНИЗАЦИЯ
ПИТАНИЯ



Общие сведения



Заведующий

Никитина Анна Анатольевна

- Организация питания в детском саду играет ключевую роль в поддержании здоровья и гармоничного развития детей.
- Правильно составленное меню обеспечивает малышей необходимыми витаминами и минералами, способствуя укреплению иммунной системы и повышению уровня энергии.
- В нашем детском саду особое внимание уделяется качеству продуктов, их разнообразию и соответствию возрастным потребностям воспитанников.
- Мы стремимся создать комфортные условия для приема пищи, формируя у детей позитивное отношение к еде и прививая основы здорового образа жизни.

ПРОЗДОРОВЬЕ правильно питайся – здоровья набирайся!



810
детей

25
групп

4 группы
раннего
возраста

> 50 детей
с пищевой
аллергией

Состояние материально-технической базы

1

Современное оборудование

Качественное
приготовление пищи

2

Регулярное обновление

Поддержание в
рабочем состоянии

3

Соответствие нормам

Безопасность и
гигиена на пищеблоке

- Пищеблок **МАДОУ № 437** оснащен современным оборудованием, что позволяет эффективно реализовывать производственную программу питания.
- В детском саду питание отвечает строгим требованиям высокого качества и обеспечивает необходимый рацион питания.
- Весь процесс приготовления пищи проходит в условиях соблюдения необходимых санитарно-гигиенических норм и стандартов, что возможно лишь в специализированных, соответствующим образом оборудованных производственных помещениях.
- Производственная площадь пищеблока разделена на функциональные участки и цеха в зависимости от особенностей технологического процесса приготовления блюд.
 - Все рабочие зоны и оборудование пищеблока **маркированы цветом согласно установленным санитарным нормам**, чтобы обеспечить четкое разделение этапов производственного цикла и минимизировать риск перекрестного загрязнения продуктов.



Цеха и технологические участки пищеблока ДОУ



Холодный цех пищеблока

1

Приготовление салатов

Свежие овощи и заправки

2

Нарезка

Сыры, фрукты и хлеб

3

Витаминизация

Обогащение блюд полезными веществами



Горячий цех пищеблока



Тепловая обработка

Приготовление блюд и
несложных кондитерских
изделий



Квалифицированный персонал

Опытные повара



Ассортимент

Разнообразные и
полезные блюда





Мясо-рыбный цех

- 1 Разделка мяса
- 2 Подготовка рыбы
- 3 Обработка яиц



Овощной цех пищеблока



Первичная обработка
овощей

Мытье и очистка



Обработка овощей

Нарезка и шинковка



Раздаточная пищеблока



Контроль качества
Бракеражная комиссия

Выдача блюд
Соблюдение норм

Температурный режим
Соответствие нормам



Складские помещения пищеблока



1

Кладовые продуктов

Сухие и консервированные продукты

2

Холодильные камеры

Хранение мяса и рыбы

3

Соблюдение условий

Температурный режим



Подсобные помещения пищеблока



1

Моечная кухонного инвентаря

Чистота посуды и вспомогательного инвентаря

2

Хозяйственная кладовая

Хранение уборочного инвентаря

3

Соблюдение условий

Санитарно-эпидемиологический режим





Процесс приготовления блюд



Контроль качественных и количественных характеристик блюд



Контроль от закладки продуктов до выдачи блюд



Процесс приготовления блюд



Четкая организация действий

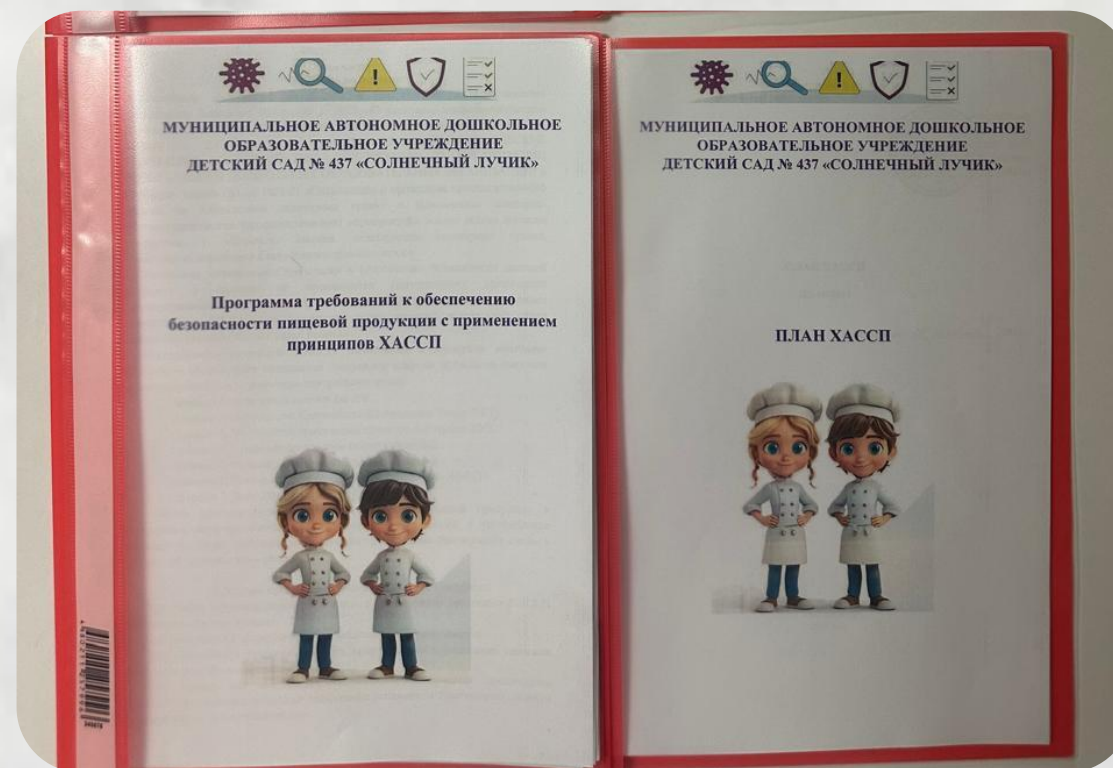
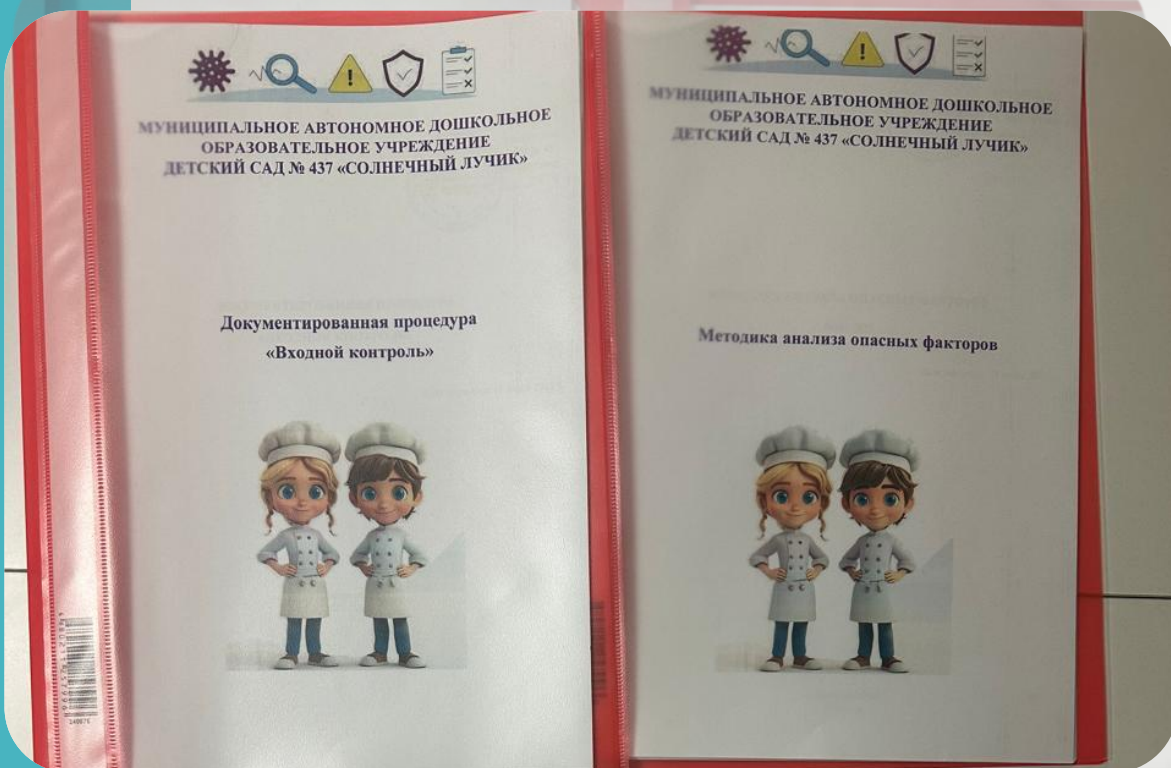
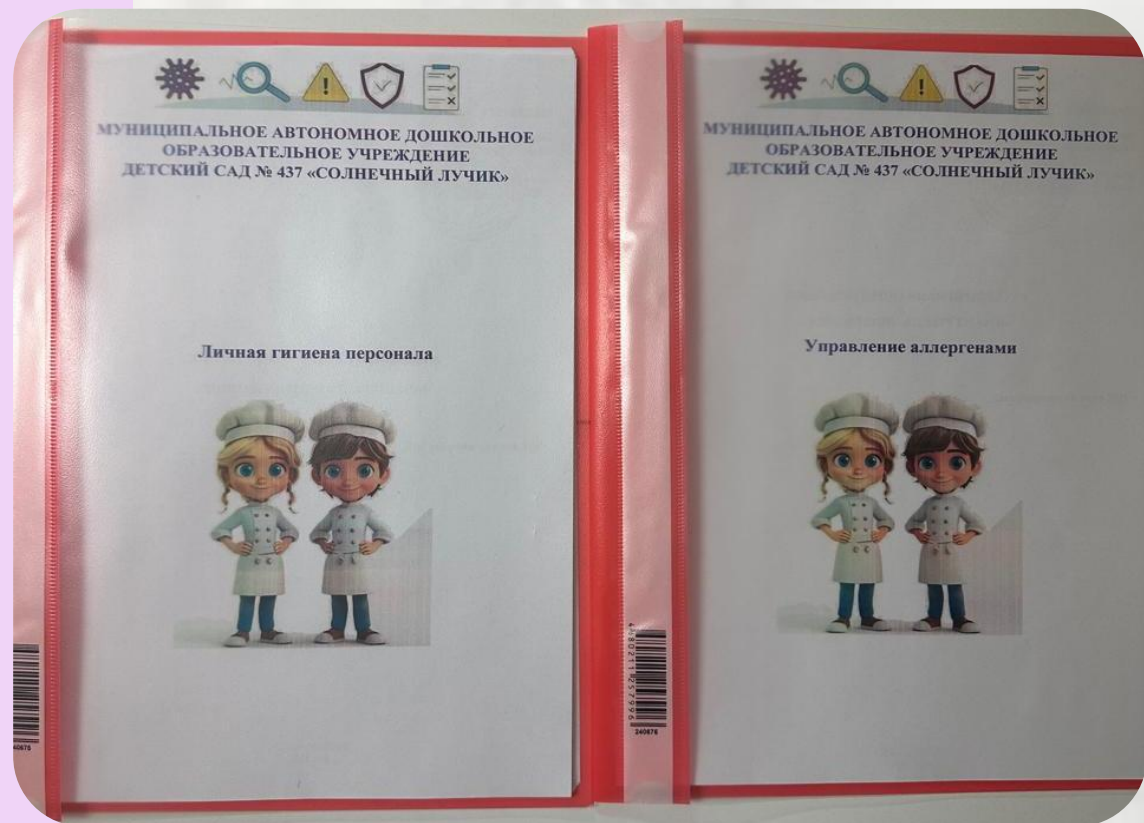


Соблюдение санитарного
состояния всех цехов

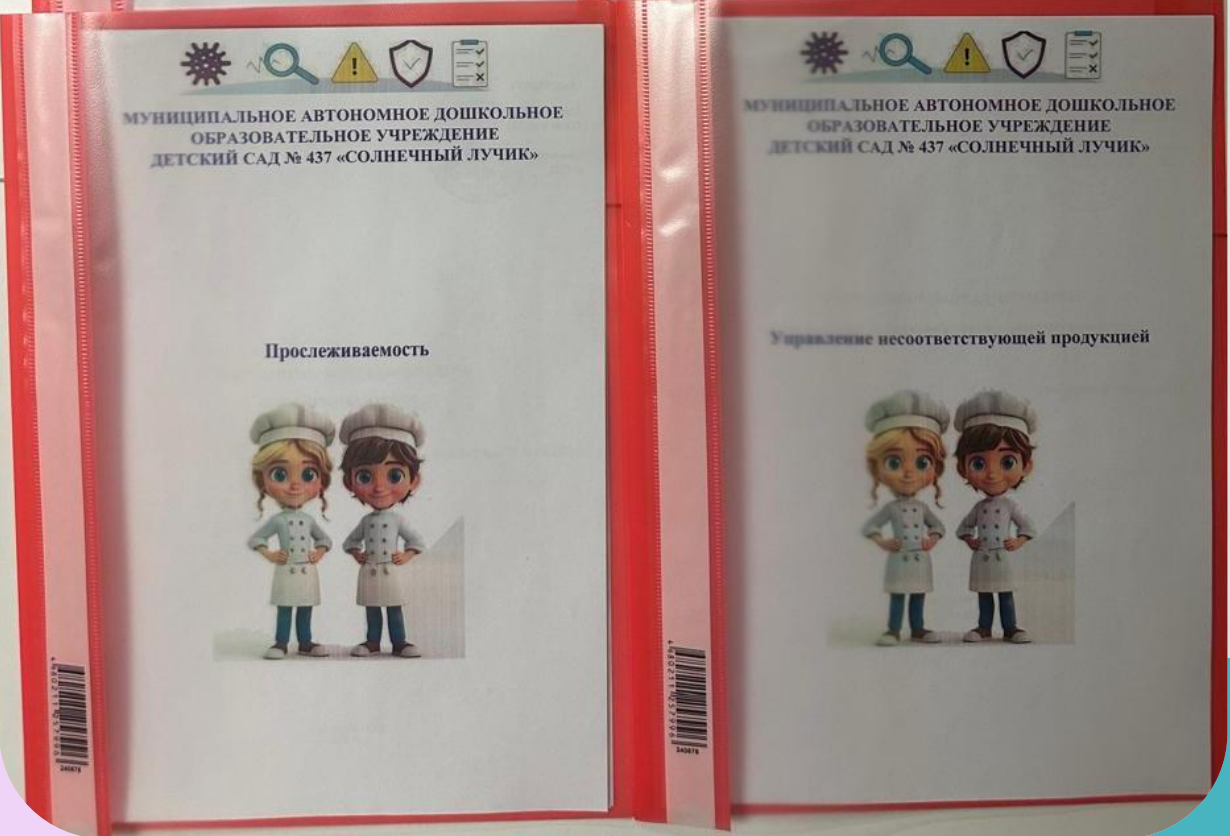
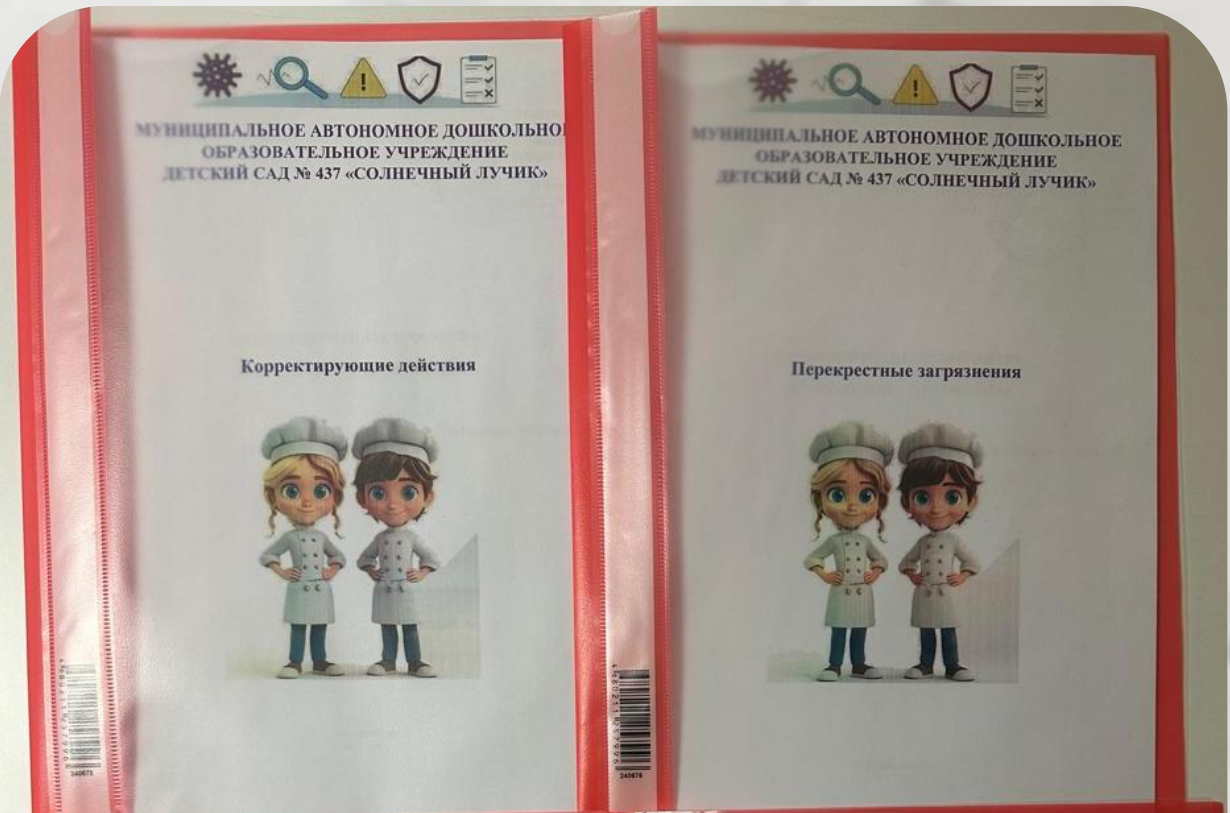
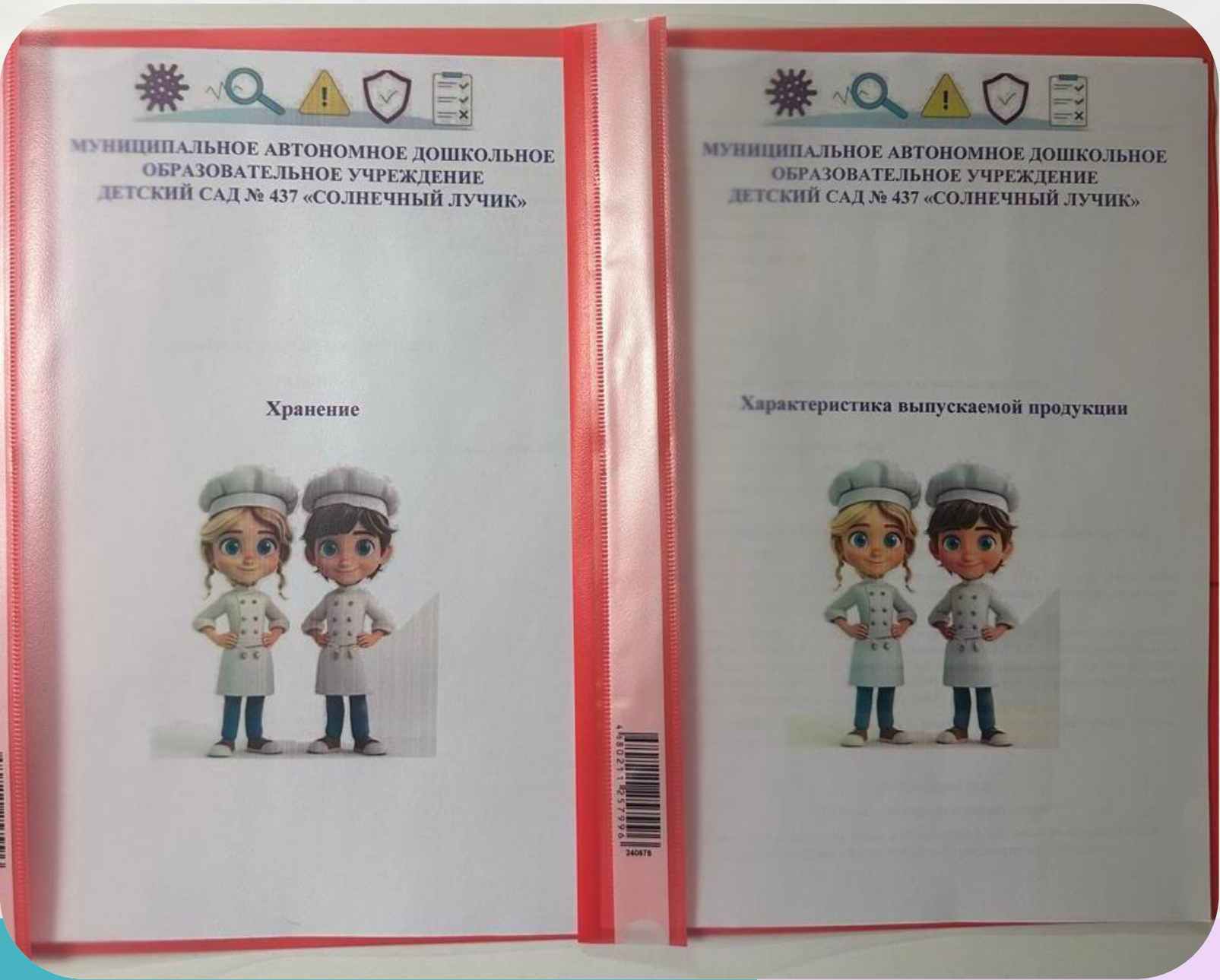


ХАССП в детском саду

- 1 Гарантия пищевой безопасности для детей
- 2 Документация и ведение отчетности
- 3 Мониторинг



ХАССП в детском саду



Специальное меню для детей с пищевой аллергией

1. Соответствие возрастным особенностям

2. Разнообразие продуктов

3. Сезонное меню (осень-зима, весна-лето)

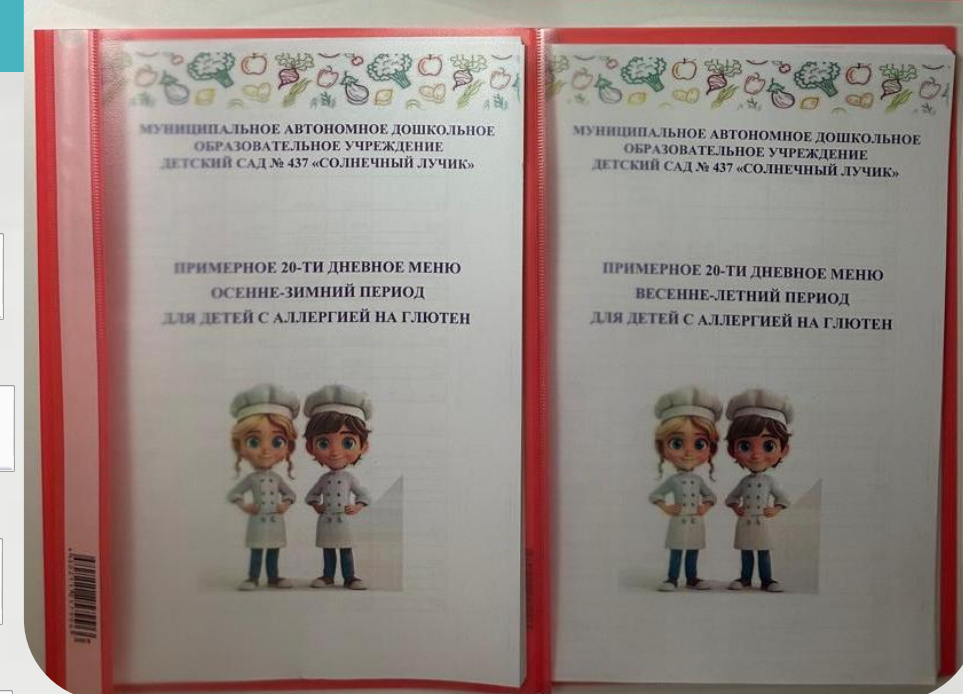
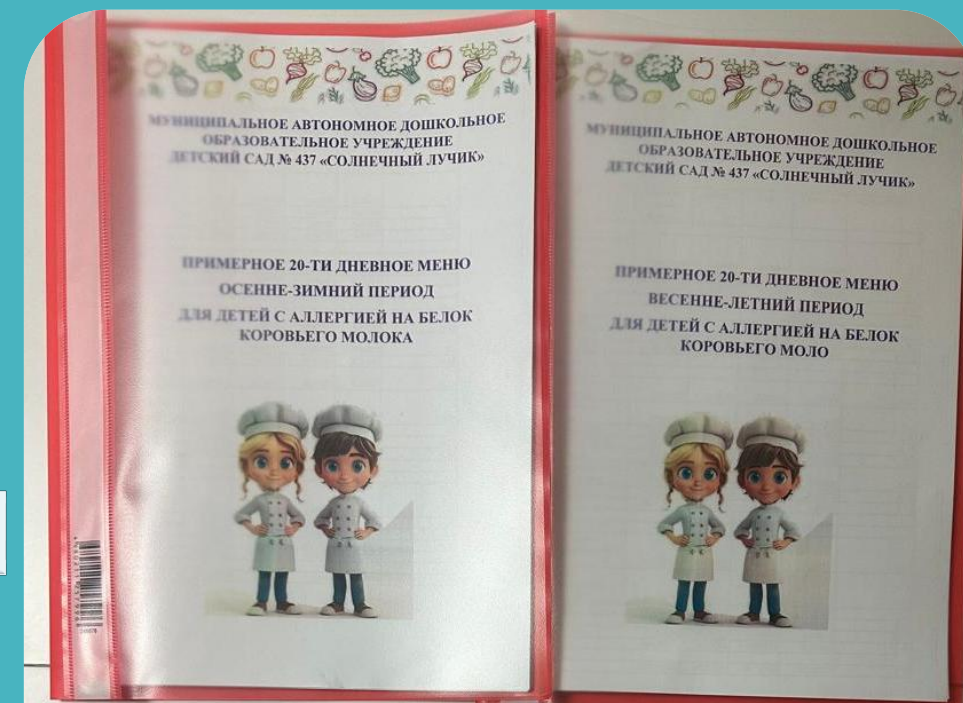
4. Соблюдение режима питания

5. Требования к качеству продуктов

6. Технология приготовления пищи

7. Контроль за питанием

8. Документальное оформление



Культура обслуживания детей, эстетика оформления блюд



Проект
«Уроки этикета в
подготовительной
группе»



Проект
«Этикет для самых
маленьких»



Проект
«Культура питания»





Родительский контроль

1

Тесный контакт и согласованная работа администрации и родителей воспитанников

2

Анкетирование родителей – обработка-корректировка меню

3

Регулярный контроль за качеством питания воспитанников

4

Плодотворная работа по организации питания в детском саду





Вкусный контроль

1

Таблица удобная для восприятия детей

2

Учувствуют даже самые маленькие «критики»

3

Корректировка меню с учетом мнения детей



Информационный стенд

- 1 Яркая наглядная информация
- 2 Доступно для детей и родителей
- 3 Регулярное обновление информации



Родителям о питании



Консультации и
родительские собрания



Мастер-классы и
рецепты
приготовления
полезных блюд



Совместные конкурсы,
выставки и проекты



Программа «Разговор о правильном питании»

1

Рабочая тетрадь
"Разговор о здоровье
и правильном питании"

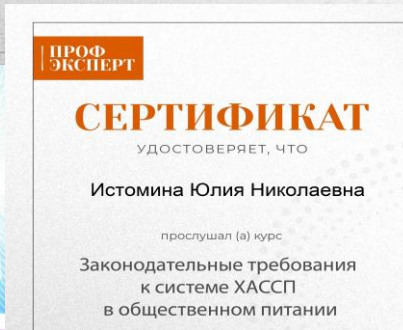
2

Учебно-методический комплекс к программе

3

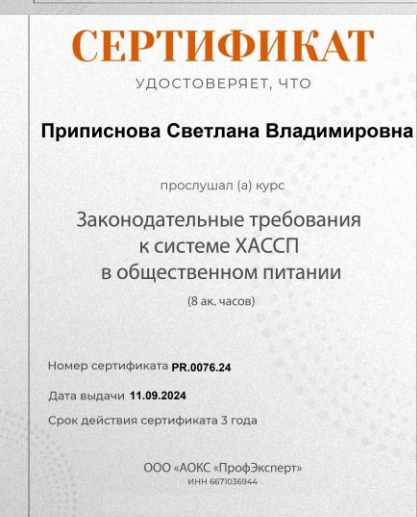
Конкурсы, наглядные материалы, мультфильмы
о питании на сайте разработчика программы





Солнечные лучики поварского искусства

- 1 Регулярное повышение квалификации
- 2 Распространение опыта работы
- 3 Стабильный коллектив





Солнечные лучики поварского искусства



1

Регулярное повышение квалификации

2

Распространение опыта работы

3

Стабильный коллектив



Спасибо за внимание!



Правильно питайтесь-здоровья набирайтесь!