

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



**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад  
№ 545 «Рябинка»**

**620135, Свердловская область, город  
Екатеринбург, улица Фрезеровщиков, 30 А**

e-mail: [mdou545@eduekb.ru](mailto:mdou545@eduekb.ru)

сайт: <https://dou545.tvoysadik.ru>

**Заведующий МБДОУ детский сад №545 «Рябинка»  
Макушина Елена Владимировна**



## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ



МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка» функционирует с 2011 года.

Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, т.к. здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания.

# МИССИЯ ДЕТСКОГО САДА

Миссия детского сада по организации питания заключается в создании оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников.

Основные задачи организации питания в детском саду:

- 1) обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 3) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.



## Материально-техническая база

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.

Помещения пищеблока подразделяются на:

- ✓ горячий цех, раздаточную,
- ✓ холодный цех,
- ✓ мясо-рыбный цех,
- ✓ цех первичной обработки овощей,
- ✓ цех вторичной обработки овощей,
- ✓ мойку кухонной посуды,
- ✓ кладовую сухих продуктов,
- ✓ холодильную камеру для овощей,
- ✓ помещения с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов
- ✓ загрузочную.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, все оборудование промаркировано в зависимости от назначения и используется в соответствии с маркировкой.



# Интерьер производственных помещений. Горячий цех

## Горячий цех оборудован:

- ✓ кипятильником для воды;
- ✓ раковины для мытья рук;
- ✓ водонагревателем;
- ✓ ванной моечной для слива гарнира;
- ✓ весами «вареная продукция»;
- ✓ столом производственным для вареного мяса, курицы;
- ✓ подставкой для хранения разделочных досок;
- ✓ производственным столом для готовой продукции;
- ✓ фильтрами для холодной воды;
- ✓ подтоварником для готовой продукции;
- ✓ дезаром;
- ✓ холодильником для проб;
- ✓ холодильником для молочной продукции



## Оборудование для приготовления пищи:

- ✓ тестомес спиральный;
- ✓ пароконвектомат;
- ✓ плита электрическая;
- ✓ мясорубка для вареного мяса;
- ✓ машина протирочно-резательная;
- ✓ овощерезка для вареной продукции;

- ✓ стол производственный «вареная курица»;
- ✓ весы готовой продукции;
- ✓ стол производственный «готовой продукции»;
- ✓ хлебрезка;
- ✓ стол производственный для приготовления салатов.

# Интерьер производственных помещений. Холодный цех

**В холодном цеху находится:**

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



# Интерьер производственных помещений. Мясо-рыбный цех

**Мясо-рыбный цех** в детском саду по санитарным правилам (СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») предназначен для разделки сырого мяса, рыбы и птицы.



## Мясо-рыбный цех оборудован:

- ✓ раковиной для мытья рук,
- ✓ моечными для мяса и рыбы, куры
- ✓ подставкой для хранения разделочных досок,
- ✓ водонагревателем
- ✓ контрольными весами
- ✓ Емкостью для дезинфекции яиц

Оборудованием для процесса приготовления пищи:

- ✓ производственными столами,
- ✓ мясорубкой



## Интерьер производственных помещений. Цех первичной обработки овощей.



**В цеху первичной обработки имеется:**

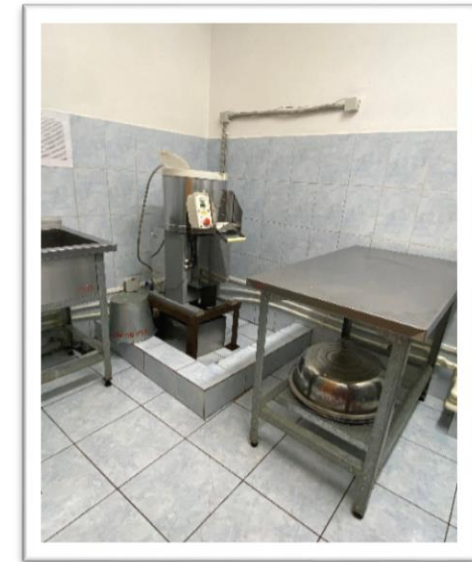
- ✓ картофелеочистительная машина
- ✓ производственный стол

Цех первичной обработки овощей в детском саду оборудован согласно рекомендациям санитарных норм и правил.

**В помещении для первичной обработки овощей и картофеля:**

проведена горячая и холодная вода,

- ✓ установлены двухгнездовая мойка
- ✓ стеллаж для тазов, вёдер, ножей
- ✓ раковина для мытья рук



## Интерьер производственных помещений.

### Кладовая сухих продуктов. Помещения с холодильным оборудованием



# Материально-техническая база

## Моечная

1	Стеллаж для кухонной посуды на 4 полки	1
2	Стеллаж для кухонной посуды на 4 полки	1
3	Водонагреватель	1
4	Ванна моечная	2
5	Стол производственный	1

## Цех вторичной обработки

1	Стол производственный	1
2	Стол производственный	1
3	Овощерезка	1
4	Подставка для хранения разделочных досок	1
5	Водонагреватель	1
6	Ванна моечная	1

## Кладовая сухих продуктов.

## Помещение холодильных камер

1	Камера холодильная	1
2	Стеллаж	1
3	Ларь морозильный	1
4	Шкаф холодильный	1
5	Шкаф холодильный	1
6	Шкаф холодильный	1
7	Стол производственный	1
8	Подтоварник	1
9	Весы электронные	1
10	Стеллаж	1
11	Стеллаж	1
12	Подтоварник	1

# Технологическая документация пищеблока

## Технологическая документация пищеблока МБДОУ

меню примерное 10-ти дневное.

технологические карты.

договора поставки пищевой продукции.

документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.

### Рабочие журналы:

гигиенический журнал (сотрудники)

журнал учета температурного режима холодильного оборудования

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

журнал бракеража готовой пищевой продукции

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

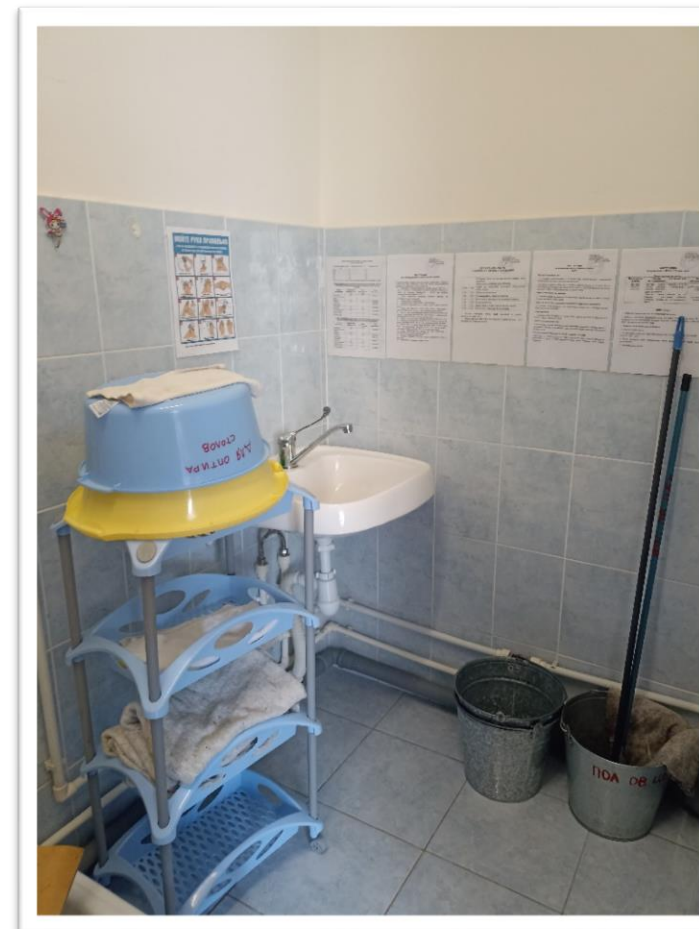
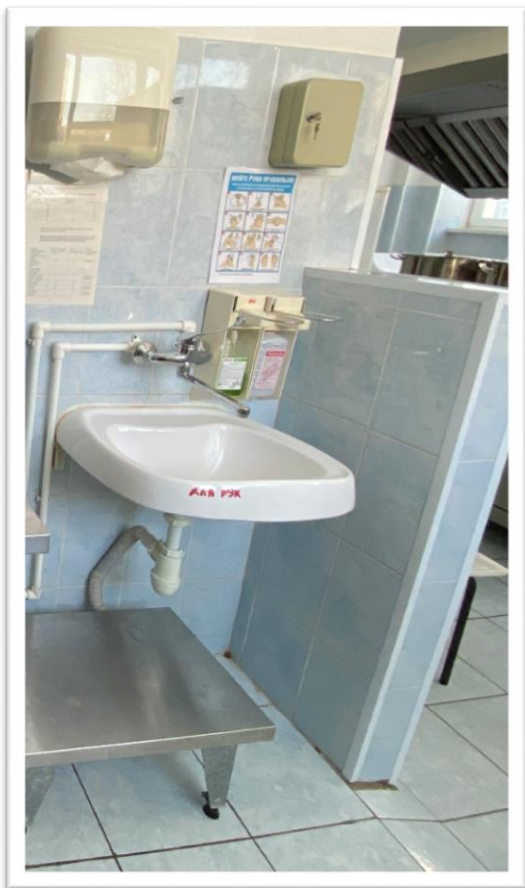
журнал учета отработанного времени ультрафиолетовой бактерицидной лампы (холодный цех).

журнал учета отработанного времени облучателя рециркулятора воздуха «Дезар» (горячий цех).



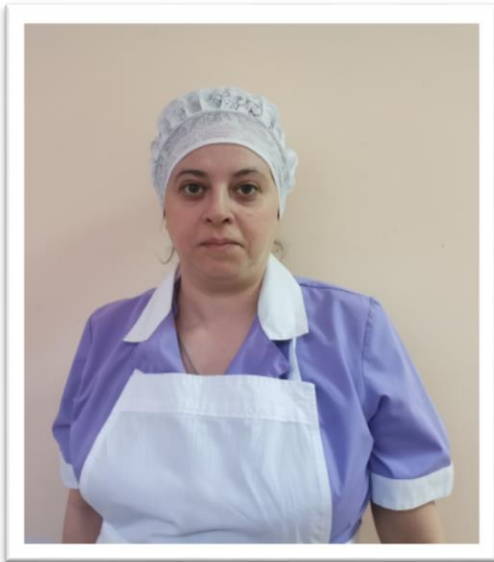
## САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Все помещения пищеблока, кроме кладовых и помещений с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов оборудованы:



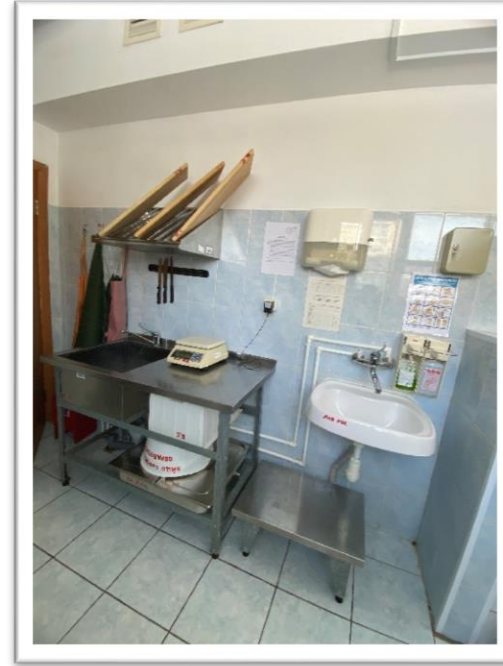
# Кадровый состав пищеблока

Приготовлением еды в детском саду занимаются профессиональные повара, которые постоянно совершенствуются в своих профессиональных навыках. повар – 1 человек, помощник повара – 1 человек.



# Охрана труда

Все инструкции, правила работы, меры предосторожности для сотрудников при работе с технологическим оборудованием располагаются в каждом цехе рядом с оборудованием.



Все инструменты промаркированы в соответствии с назначением, помещения пищеблока оборудованы раковинами для мытья рук с локтевыми дозаторами с антисептиком и мылом, бумажными одноразовыми полотенцами.

# Внедрение ХАССП и улучшение питания



Организация питания улучшилась благодаря внедрению новых технологий и принципов ХАССП в МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка». Внедрение ХАССП привело к снижению заболеваний на 30% и повышению витаминизации на 25%.

# Система ХАССП в детском саду

## Приемка сырья, соблюдение норм транспортировки, логистика

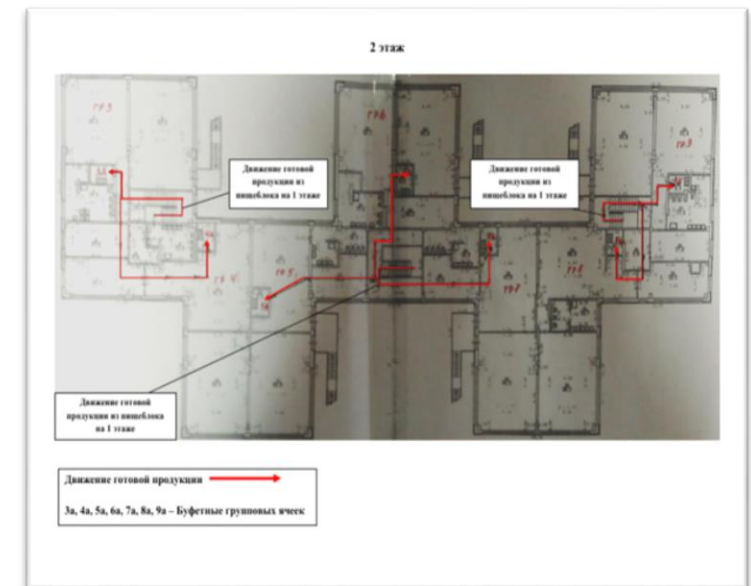
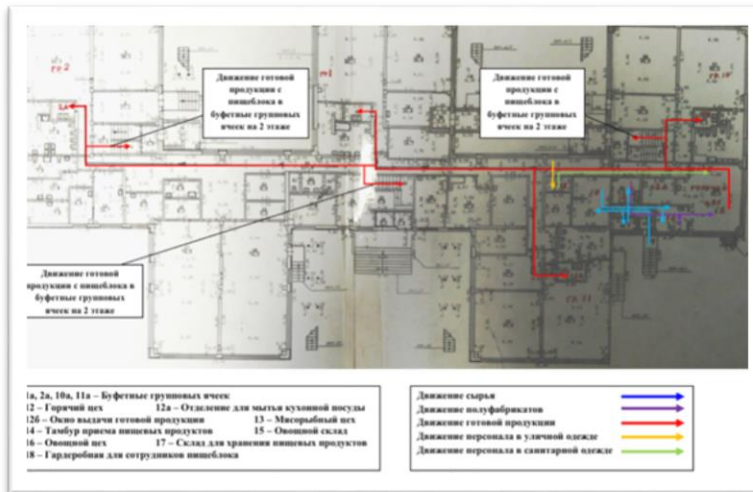
проводится документальная и органолептическая проверка качества пищевых продуктов, проверяется маркировка и товаросопроводительные документы. Качество и соответствие товара, отслеживается через систему Меркурий и Честный знак.

## Хранение поступающих продуктов

учет товарного соседства и контроль, с соблюдением температурно-влажностного режима и в соответствии с требованиями к условиям хранения.

## Процесс приготовления пищевой продукции

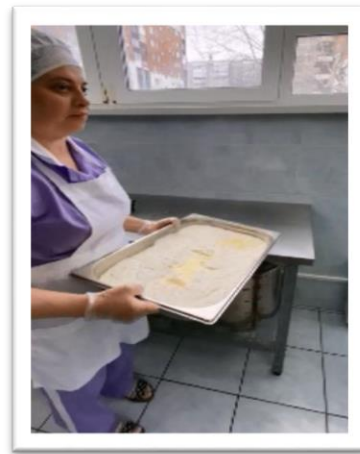
Процесс приготовления пищевой продукции основывается на разработанном в соответствии с требованиями санитарных норм и правил 10-дневным меню, с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным заведующим дошкольной организации



## Процесс приготовления блюд.



Процесс приготовления пищи в детском саду включает несколько этапов: закупка продуктов, поступление продуктов на кухню, проверка готовой еды. Для приготовления пищи используют щадящие способы: варку, тушение, запекание



# Процесс приготовления блюд. Меню



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МДОУ № 540  
Сурганов А.В. М.И.

ПРОЦЕДУРА ОБЕСПЕЧЕНИЯ МЕНЮ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 540 "Радуга"  
с кабинетом ЛЭО, АЭРО-20, в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей дошкольного возраста  
Технологические карты по Сбалансированному рациону для питания детей в дошкольном учреждении  
(Материалы разработаны и утверждены дирекцией)

19.12.2014 года

№ п/п	Наименование блюда	№ блюда по меню	Питательная ценность и энергетическая ценность				Энергетическая ценность блюда (ккал)
			Блюда, ккал	Блюда, г/100г	Блюда, г/100г	Блюда, г/100г	
1.104	Каша манная молочная со сливочным маслом	150,00	3,80	5,30	15,00	140,07	
1.105	Каша рисовая	150,00	2,30	6,00	17,00	70,70	
1.106	Каша овсяная 100 г	150,00	3,00	5,00	15,00	55,00	
1.107	Молоко кефирное	200,00	4,20	16,00	40,00	104,00	
1.108	Молоко	150,00	3,50	5,50	15,00	60,00	
1.109	Молоко кефирное 100 г	100,00	2,80	4,00	10,00	40,00	
1.110	Молоко кефирное 200 г	200,00	5,60	8,00	20,00	80,00	
1.111	Молоко кефирное 300 г	300,00	8,40	12,00	30,00	120,00	
1.112	Молоко кефирное 400 г	400,00	11,20	16,00	40,00	160,00	
1.113	Молоко кефирное 500 г	500,00	14,00	20,00	50,00	200,00	
1.114	Молоко кефирное 600 г	600,00	16,80	24,00	60,00	240,00	
1.115	Молоко кефирное 700 г	700,00	19,60	28,00	70,00	280,00	
1.116	Молоко кефирное 800 г	800,00	22,40	32,00	80,00	320,00	
1.117	Молоко кефирное 900 г	900,00	25,20	36,00	90,00	360,00	
1.118	Молоко кефирное 1000 г	1000,00	28,00	40,00	100,00	400,00	
1.119	Молоко кефирное 1100 г	1100,00	30,80	44,00	110,00	440,00	
1.120	Молоко кефирное 1200 г	1200,00	33,60	48,00	120,00	480,00	
1.121	Молоко кефирное 1300 г	1300,00	36,40	52,00	130,00	520,00	
1.122	Молоко кефирное 1400 г	1400,00	39,20	56,00	140,00	560,00	
1.123	Молоко кефирное 1500 г	1500,00	42,00	60,00	150,00	600,00	
1.124	Молоко кефирное 1600 г	1600,00	44,80	64,00	160,00	640,00	
1.125	Молоко кефирное 1700 г	1700,00	47,60	68,00	170,00	680,00	
1.126	Молоко кефирное 1800 г	1800,00	50,40	72,00	180,00	720,00	
1.127	Молоко кефирное 1900 г	1900,00	53,20	76,00	190,00	760,00	
1.128	Молоко кефирное 2000 г	2000,00	56,00	80,00	200,00	800,00	
1.129	Молоко кефирное 2100 г	2100,00	58,80	84,00	210,00	840,00	
1.130	Молоко кефирное 2200 г	2200,00	61,60	88,00	220,00	880,00	
1.131	Молоко кефирное 2300 г	2300,00	64,40	92,00	230,00	920,00	
1.132	Молоко кефирное 2400 г	2400,00	67,20	96,00	240,00	960,00	
1.133	Молоко кефирное 2500 г	2500,00	70,00	100,00	250,00	1000,00	
1.134	Молоко кефирное 2600 г	2600,00	72,80	104,00	260,00	1040,00	
1.135	Молоко кефирное 2700 г	2700,00	75,60	108,00	270,00	1080,00	
1.136	Молоко кефирное 2800 г	2800,00	78,40	112,00	280,00	1120,00	
1.137	Молоко кефирное 2900 г	2900,00	81,20	116,00	290,00	1160,00	
1.138	Молоко кефирное 3000 г	3000,00	84,00	120,00	300,00	1200,00	
1.139	Молоко кефирное 3100 г	3100,00	86,80	124,00	310,00	1240,00	
1.140	Молоко кефирное 3200 г	3200,00	89,60	128,00	320,00	1280,00	
1.141	Молоко кефирное 3300 г	3300,00	92,40	132,00	330,00	1320,00	
1.142	Молоко кефирное 3400 г	3400,00	95,20	136,00	340,00	1360,00	
1.143	Молоко кефирное 3500 г	3500,00	98,00	140,00	350,00	1400,00	
1.144	Молоко кефирное 3600 г	3600,00	100,80	144,00	360,00	1440,00	
1.145	Молоко кефирное 3700 г	3700,00	103,60	148,00	370,00	1480,00	
1.146	Молоко кефирное 3800 г	3800,00	106,40	152,00	380,00	1520,00	
1.147	Молоко кефирное 3900 г	3900,00	109,20	156,00	390,00	1560,00	
1.148	Молоко кефирное 4000 г	4000,00	112,00	160,00	400,00	1600,00	
1.149	Молоко кефирное 4100 г	4100,00	114,80	164,00	410,00	1640,00	
1.150	Молоко кефирное 4200 г	4200,00	117,60	168,00	420,00	1680,00	
1.151	Молоко кефирное 4300 г	4300,00	120,40	172,00	430,00	1720,00	
1.152	Молоко кефирное 4400 г	4400,00	123,20	176,00	440,00	1760,00	
1.153	Молоко кефирное 4500 г	4500,00	126,00	180,00	450,00	1800,00	
1.154	Молоко кефирное 4600 г	4600,00	128,80	184,00	460,00	1840,00	
1.155	Молоко кефирное 4700 г	4700,00	131,60	188,00	470,00	1880,00	
1.156	Молоко кефирное 4800 г	4800,00	134,40	192,00	480,00	1920,00	
1.157	Молоко кефирное 4900 г	4900,00	137,20	196,00	490,00	1960,00	
1.158	Молоко кефирное 5000 г	5000,00	140,00	200,00	500,00	2000,00	
1.159	Молоко кефирное 5100 г	5100,00	142,80	204,00	510,00	2040,00	
1.160	Молоко кефирное 5200 г	5200,00	145,60	208,00	520,00	2080,00	
1.161	Молоко кефирное 5300 г	5300,00	148,40	212,00	530,00	2120,00	
1.162	Молоко кефирное 5400 г	5400,00	151,20	216,00	540,00	2160,00	
1.163	Молоко кефирное 5500 г	5500,00	154,00	220,00	550,00	2200,00	
1.164	Молоко кефирное 5600 г	5600,00	156,80	224,00	560,00	2240,00	
1.165	Молоко кефирное 5700 г	5700,00	159,60	228,00	570,00	2280,00	
1.166	Молоко кефирное 5800 г	5800,00	162,40	232,00	580,00	2320,00	
1.167	Молоко кефирное 5900 г	5900,00	165,20	236,00	590,00	2360,00	
1.168	Молоко кефирное 6000 г	6000,00	168,00	240,00	600,00	2400,00	
1.169	Молоко кефирное 6100 г	6100,00	170,80	244,00	610,00	2440,00	
1.170	Молоко кефирное 6200 г	6200,00	173,60	248,00	620,00	2480,00	
1.171	Молоко кефирное 6300 г	6300,00	176,40	252,00	630,00	2520,00	
1.172	Молоко кефирное 6400 г	6400,00	179,20	256,00	640,00	2560,00	
1.173	Молоко кефирное 6500 г	6500,00	182,00	260,00	650,00	2600,00	
1.174	Молоко кефирное 6600 г	6600,00	184,80	264,00	660,00	2640,00	
1.175	Молоко кефирное 6700 г	6700,00	187,60	268,00	670,00	2680,00	
1.176	Молоко кефирное 6800 г	6800,00	190,40	272,00	680,00	2720,00	
1.177	Молоко кефирное 6900 г	6900,00	193,20	276,00	690,00	2760,00	
1.178	Молоко кефирное 7000 г	7000,00	196,00	280,00	700,00	2800,00	
1.179	Молоко кефирное 7100 г	7100,00	198,80	284,00	710,00	2840,00	
1.180	Молоко кефирное 7200 г	7200,00	201,60	288,00	720,00	2880,00	
1.181	Молоко кефирное 7300 г	7300,00	204,40	292,00	730,00	2920,00	
1.182	Молоко кефирное 7400 г	7400,00	207,20	296,00	740,00	2960,00	
1.183	Молоко кефирное 7500 г	7500,00	210,00	300,00	750,00	3000,00	
1.184	Молоко кефирное 7600 г	7600,00	212,80	304,00	760,00	3040,00	
1.185	Молоко кефирное 7700 г	7700,00	215,60	308,00	770,00	3080,00	
1.186	Молоко кефирное 7800 г	7800,00	218,40	312,00	780,00	3120,00	
1.187	Молоко кефирное 7900 г	7900,00	221,20	316,00	790,00	3160,00	
1.188	Молоко кефирное 8000 г	8000,00	224,00	320,00	800,00	3200,00	
1.189	Молоко кефирное 8100 г	8100,00	226,80	324,00	810,00	3240,00	
1.190	Молоко кефирное 8200 г	8200,00	229,60	328,00	820,00	3280,00	
1.191	Молоко кефирное 8300 г	8300,00	232,40	332,00	830,00	3320,00	
1.192	Молоко кефирное 8400 г	8400,00	235,20	336,00	840,00	3360,00	
1.193	Молоко кефирное 8500 г	8500,00	238,00	340,00	850,00	3400,00	
1.194	Молоко кефирное 8600 г	8600,00	240,80	344,00	860,00	3440,00	
1.195	Молоко кефирное 8700 г	8700,00	243,60	348,00	870,00	3480,00	
1.196	Молоко кефирное 8800 г	8800,00	246,40	352,00	880,00	3520,00	
1.197	Молоко кефирное 8900 г	8900,00	249,20	356,00	890,00	3560,00	
1.198	Молоко кефирное 9000 г	9000,00	252,00	360,00	900,00	3600,00	
1.199	Молоко кефирное 9100 г	9100,00	254,80	364,00	910,00	3640,00	
1.200	Молоко кефирное 9200 г	9200,00	257,60	368,00	920,00	3680,00	
1.201	Молоко кефирное 9300 г	9300,00	260,40	372,00	930,00	3720,00	
1.202	Молоко кефирное 9400 г	9400,00	263,20	376,00	940,00	3760,00	
1.203	Молоко кефирное 9500 г	9500,00	266,00	380,00	950,00	3800,00	
1.204	Молоко кефирное 9600 г	9600,00	268,80	384,00	960,00	3840,00	
1.205	Молоко кефирное 9700 г	9700,00	271,60	388,00	970,00	3880,00	
1.206	Молоко кефирное 9800 г	9800,00	274,40	392,00	980,00	3920,00	
1.207	Молоко кефирное 9900 г	9900,00	277,20	396,00	990,00	3960,00	
1.208	Молоко кефирное 10000 г	10000,00	280,00	400,00	1000,00	4000,00	



**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.

**Меню** разработано на 2 недели (с учётом режима организации дня) для каждой возрастной группы детей и ежедневно размещается в доступных для родителей и детей местах (в холле на первом этаже и в каждой групповой ячейке). 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 специально отведённом месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

# Разнообразие и баланс меню

В целях соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона, 10-дневное меню составлено с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей составлены в зависимости от возраста в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- масса порций по различным блюдам, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи составлены в соответствии с приложением № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- учтена суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в образовательной организации в соответствии с приложением № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- разнообразие и баланс десятидневного меню в детском саду учитывает сезонность продуктов, что позволяет круглогодично поддерживать у детей баланс витаминов и полезных микроэлементов.





# Меню. Технология приготовления блюд.



№ п/п	Наименование блюда	Пищевая ценность в 100 г		Энергетическая ценность в 100 г	
		Белки, г	Жиры, г	Калории, ккал	кДж
1	Салат из свежих овощей	1,0	0,5	15,0	63,0
2	Суп овощной с картофелем	3,0	1,0	100,0	418,0
3	Макароны с сыром	10,0	10,0	200,0	836,0
4	Пюре картофельное	10,0	10,0	200,0	836,0
5	Пюре тыквенное	10,0	10,0	200,0	836,0
6	Пюре кабачковое	10,0	10,0	200,0	836,0
7	Пюре морковное	10,0	10,0	200,0	836,0
8	Пюре свекловичное	10,0	10,0	200,0	836,0
9	Пюре капустное	10,0	10,0	200,0	836,0
10	Пюре гороховое	10,0	10,0	200,0	836,0
11	Пюре фасолевое	10,0	10,0	200,0	836,0
12	Пюре чечевичное	10,0	10,0	200,0	836,0
13	Пюре пшеничное	10,0	10,0	200,0	836,0
14	Пюре овсяное	10,0	10,0	200,0	836,0
15	Пюре гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
16	Пюре перловое	10,0	10,0	200,0	836,0
17	Пюре ячневое	10,0	10,0	200,0	836,0
18	Пюре пшенично-овсяное	10,0	10,0	200,0	836,0
19	Пюре пшенично-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
20	Пюре пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
21	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перловое	10,0	10,0	200,0	836,0
22	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое	10,0	10,0	200,0	836,0
23	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяное	10,0	10,0	200,0	836,0
24	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
25	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
26	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
27	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
28	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
29	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0
30	Пюре пшенично-овсяно-гречнево-перлово-ячневое-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречнево-пшенично-овсяно-гречневое	10,0	10,0	200,0	836,0

- 1 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 2 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 3 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 4 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 5 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 6 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 7 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 8 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 9 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- 10 день.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))

- Примерное десятидневное меню МБДОУ деский сад № 545 Рябинка (весна-лето). Возраст 1-3 года.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- Примерное десятидневное меню МБДОУ деский сад № 545 Рябинка (весна-лето). Возраст 3-7 лет.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- Примерное десятидневное меню МБДОУ деский сад № 545 Рябинка (осень-зима). Возраст 1-3 года.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
- Примерное десятидневное меню МБДОУ деский сад № 545 Рябинка (осень-зима). Возраст 3-7 лет.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))

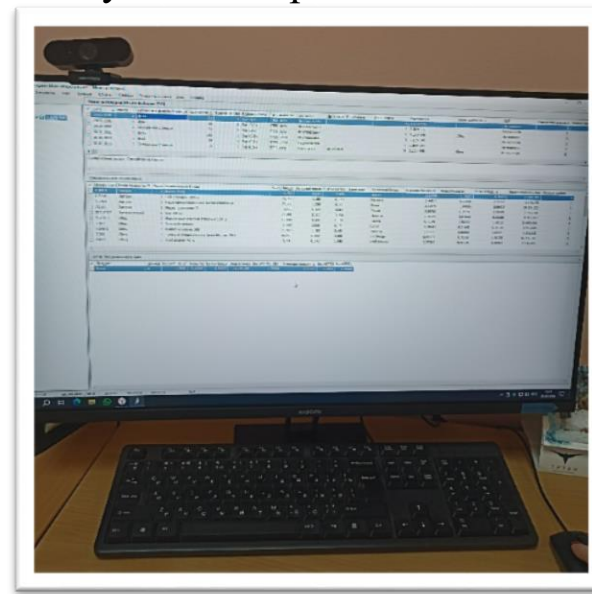
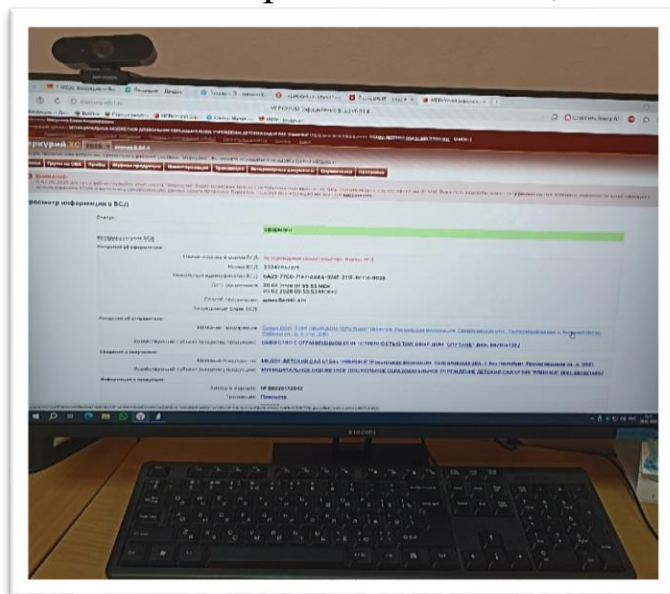
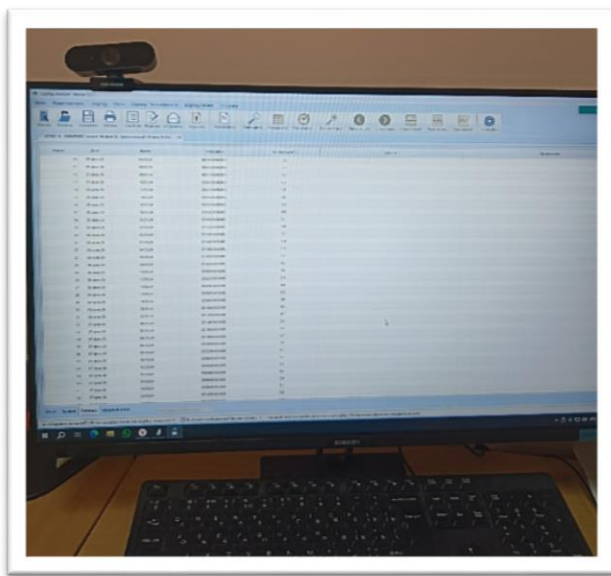
Технология приготовления блюд в детском саду описывается в технологических картах с указанием наименования блюда, номера и источника рецептуры, продуктов, входящих в состав блюда (брутто и нетто), технологии приготовления (подробное описание технологического процесса изготовления блюда, в том числе режимы механической и тепловой обработки). Органолептические показатели (характеристики блюда) — внешний вид, текстура (консистенция), вкус и запах проверяет бракеражная комиссия.

# Меню. Технология приготовления блюд.

Для упрощения процесса планирования меню и контроля за соблюдением норм питания в детском саду используется программное обеспечение «Парус», что позволяет создавать меню с учетом всех необходимых требований и особенностей, а также контролировать расход продуктов и составлять отчетность.

Документооборот осуществляется с помощью информационных систем Контур, Диадок, Меркурий, Честный знак, бухгалтерский учёт с использованием электронно-цифровой подписи через систему Парус.

Бракеражная комиссия проверяет не только качество контрольного блюда, но и наличие суточных проб.



Меню для детей составляется с учетом потребностей детей в энергии и пищевых веществах и нормами калорийности для детей от 1–3 года — 1300–1500 ккал в сутки; 3–7 лет — 1800–2000 ккал

# Культура обслуживания и эстетика оформления блюд



# Оформление стола, обеденной зоны.

**В группах раннего возраста стол сервируется:**

**К завтраку** на середину стола ставят хлеб с маслом порционно, либо для каждого ребенка порционно. Салфетка индивидуальна на каждого ребенка. Ложка — параллельно краю стола. Тарелки с кашей порционно, напиток (чашка с блюдцем) порционно. Посуду убирают слева от сидящего ребенка.

**К обеду** стол сервируют похожим образом, добавляется маленькая ложка для второго блюда. Тарелки под суп – глубокая, под второе – плоская небольшая. Второе блюдо подается по мере съедания первого.

**К полднику** стол сервируется, как и на завтрак — с единственным отличием: если есть выпечка, фрукт, отдельное блюдо у каждого ребенка.



**В дошкольных группах стол сервируется :**

**К завтраку** на середину стола ставят хлебницу, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца. Вилки раскладываются с левой стороны, ножи — с правой, ложки — параллельно краю стола. Посуду убирают слева от сидящего ребенка. Напиток порционно (чашка с блюдцем)

**К обеду** стол сервируют похожим образом первое и второе блюда в разных тарелках.

**К полднику** стол сервируется, как и на завтрак — с единственным отличием: выпечка или фрукт для каждого ребенка на блюде

# Контроль качества питания

Главная » ПИТАНИЕ В МБДОУ » Контроль качества питания

## Контроль качества питания

- Родительский контроль
- Методический и административный контроль
- Детский контроль

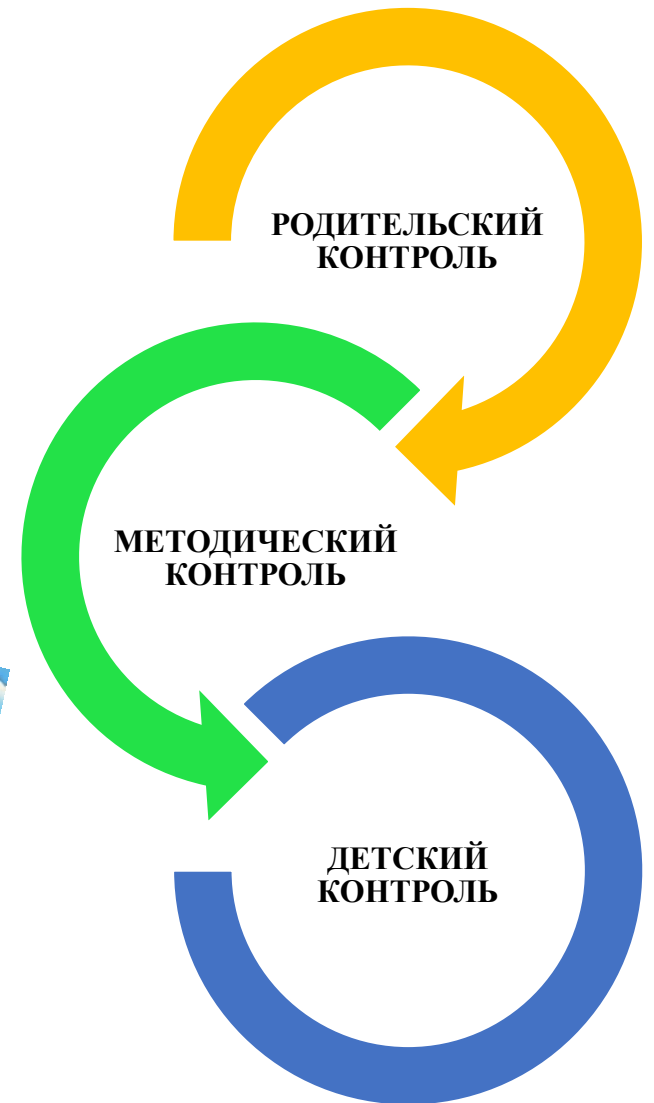
Удовлетворены Не удовлетворены



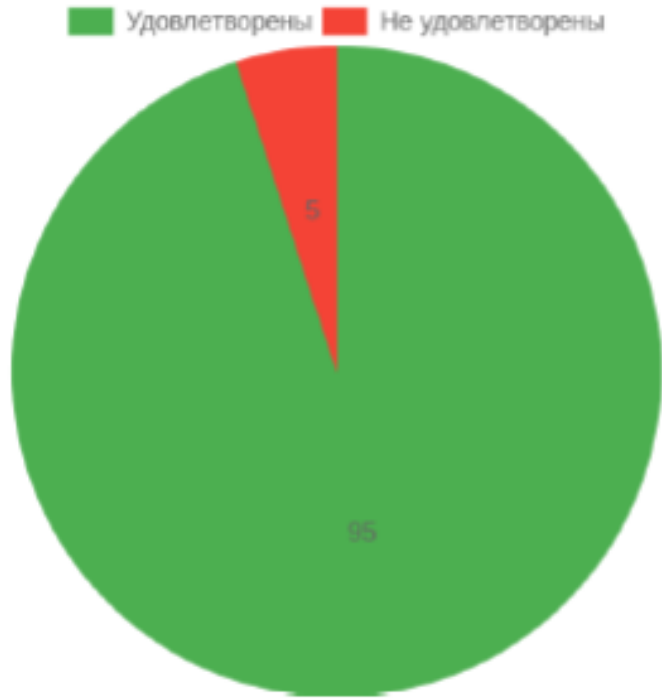
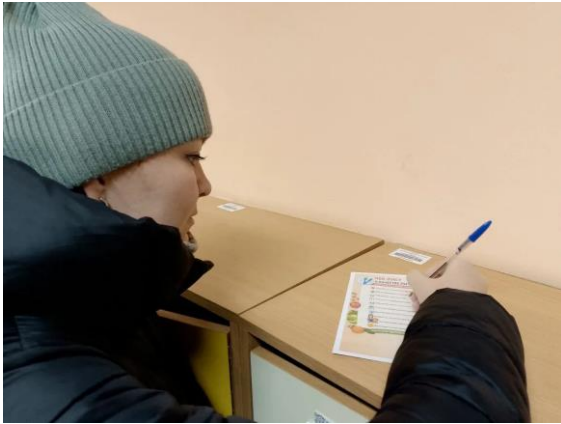
Главная » ПИТАНИЕ В МБДОУ » Контроль качества питания » Детский контроль

## Детский контроль

- Экскурсия на пищеблок
- соцопросы детского мнения о качестве питания



# Родительский контроль. Дегустация блюд.



**КАКУЮ ЕДУ ДАВАТЬ ВАШЕМУ РЕБЁНКУ В ДЕТСКОМ САДУ?**

Имя ребенка: \_\_\_\_\_ Возраст: \_\_\_\_\_

Аллергии на продукты:

Непереносимость (лактоза, глютен и т.д.):

Любимые блюда ребенка:

Нежелательные продукты:

<input type="checkbox"/> Овощи	<input type="checkbox"/> Рыба
<input type="checkbox"/> Сладости	<input type="checkbox"/> Фаст-фуд
<input type="checkbox"/> Другое:	<input type="checkbox"/>

Пожелания по напиткам:

<input type="checkbox"/> Вода	<input type="checkbox"/> Кисель
<input type="checkbox"/> Компот	<input type="checkbox"/> Другое:
<input type="checkbox"/> Сок	<input type="checkbox"/>

Порции:  Маленькие  Средние  Большие

Замечания и рекомендации:

Верилемещца: \_\_\_\_\_ Дедо: \_\_\_\_\_

**Чем вы кормите детей дома?**

**Основные блюда:**

<input type="checkbox"/> Каши	<input type="checkbox"/> Супы
<input type="checkbox"/> Мясо, птица	<input type="checkbox"/> Рыба
<input type="checkbox"/> Рыба	<input type="checkbox"/> Овощи
<input type="checkbox"/> Другое:	<input type="checkbox"/>

**Молочные продукты:**

<input type="checkbox"/> Молоко	<input type="checkbox"/> Кефир
<input type="checkbox"/> Кефир	<input type="checkbox"/> Творог
<input type="checkbox"/> Йогурт	<input type="checkbox"/> Йогурт
<input type="checkbox"/> Сыр	<input type="checkbox"/>

**Фрукты и ягоды:**

<input type="checkbox"/> Яблоки	<input type="checkbox"/> Бананы
<input type="checkbox"/> Ягоды	<input type="checkbox"/> Цитрусовые
<input type="checkbox"/> Сезонные фрукты	<input type="checkbox"/>

**Сладости:**

<input type="checkbox"/> Печенье	<input type="checkbox"/> Конфеты
<input type="checkbox"/> Шоколад	<input type="checkbox"/> Шоколад
<input type="checkbox"/> Другое:	<input type="checkbox"/>

**Напитки:**

<input type="checkbox"/> Компот	<input type="checkbox"/> Чай	<input type="checkbox"/> Чай	<input type="checkbox"/> Кефир
<input type="checkbox"/> Сок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Как часто ребенок ест фастфуд?

Никогда  Редко  Иногда  Часто

Ваши пожелания и комментарии:

Ваши пожелания и комментарии:

Главная » ПИТАНИЕ В МБДОУ » Контроль качества питания

## Контроль качества питания

- Родительский контроль
- Методический и административный контроль
- Детский контроль



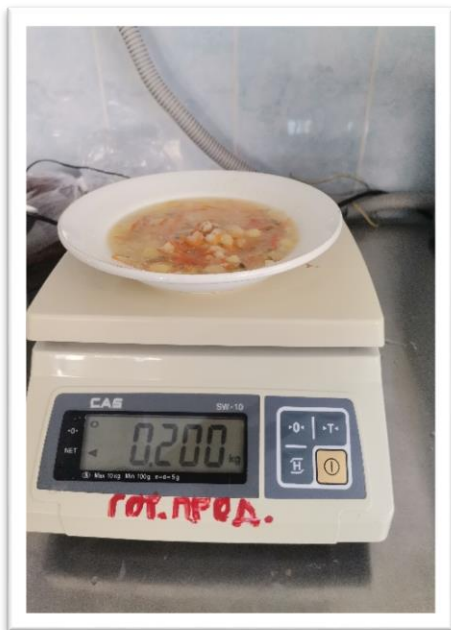
# Методический контроль качества питания

Для осуществления контроля организована специальная комиссия, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего детским садом. В комиссию входят: дежурный воспитатель, дежурный младший воспитатель. Методический контроль качества питания в детском саду включает в себя ряд мероприятий:

- ✓ входной контроль за получаемыми продуктами.
- ✓ проверка меню.
- ✓ контроль за качеством пищи.
- ✓ контроль выхода блюд
- ✓ проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства-это делают один раз в месяц.
- ✓ контроль суточной пробы в соответствии с Положением об административном контроле организации и качества питания проводится административный контроль заведующим и заместителем заведующего



# Контроль качества питания детей



Ежедневно оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек (заведующий, работник МБДОУ, медсестра).

Результат бракеража заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

Ежедневно проводится утренний обход с целью проверки исправности инженерных сооружений и коммуникаций, технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению пищи.

# Детский контроль качества питания



# Тематические информационные стенды по питанию



Информацию об организации питания в детском саду можно получить на информационных стендах, на сайте детского сада в разделе «Организация питания», а также в каждой группе, в холлах и локациях детского сада.

# Раздел «Организация питания» на сайте МБДОУ детский сад №545 «Рябинка»

Локальные акты по  
организации питания



Контроль качества  
питания



Поставщики продуктов  
питания



10-дневное меню.  
Технологические карты



Санитарно-техническое  
состояние помещений



Культура обслуживания.  
Оформление блюд.



Методическая работа  
по организации питания



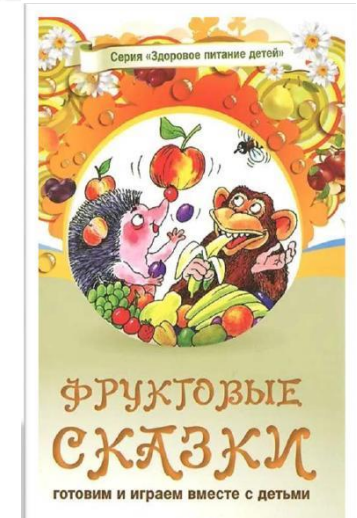
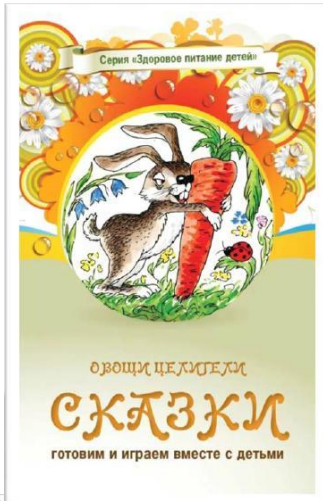
Материально-техническая база  
производственных помещений



# Работа с родителями: просветительская деятельность по питанию



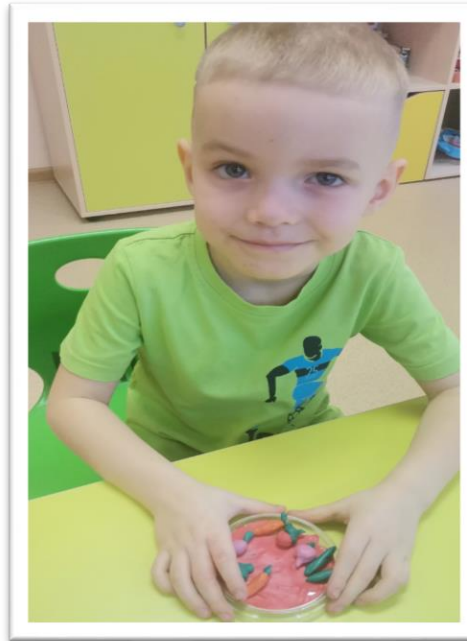
# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



## БЛИНЫ ОТ МИИ


ВОСКРЕСНЫМ ДНЕМ МЫ РЕШИЛИ ГОТОВИТЬСЯ МАСЛЯНИЦЕ. ПОЭТОМУ ЗАПАСИСЬ ЯЙЦАМИ, МУКОЙ И МОЛОКОМ, И ПРИСТУПИМ К ГОТОВКЕ.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

МОЛОКО	3 СТАКАНА;
ЯЙЦА	3 ШТ.;
САХАР	1,5 СТ. Л.;
МУКА	2 СТАКАНА;
СОЛЬ	ПО ВКУСУ.

**РЕЦЕПТ**

- ВЕНЧИКОМ ИЛИ БИЦЦАРОМ ВЗБИТЬ ЯЙЦА С САХАРОМ И СОЛЬЮ
- ДОБАВИТЬ К ЯЙЦАМ 1 СТАКАН МОЛОКА И МУКУ. ВЗБИТЬ ЕЩЕ РАЗ ДО ОДНОРОДНОСТИ.
- ВАНШ ОСТАВИТЬСЯ МОЛОКО И СНОВА ТЩАТЕЛЬНО ВЗБИТЬ, ЧТОБЫ В ТЕСТЕ НЕ ОСТАВАЛОСЬ КОМОЧКОВ.
- ДОБАВИТЬ В ТЕСТО РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО
- ВЫПЕКАТЬ БЛИНЫ НА СУХОЙ И СМЯТО РАЗОГРЕТОЙ СКОВОРОДЕ.





## Шарлотка с яблоками

**Продукты:**

- Яблоки - 3-4 шт. (искрутка)
- Яйца - 2-3 шт.
- Сахар - 1 стакан (200 г)
- Мука - 1 стакан (150 г)
- Разрыхлитель - 0,5 пакетика (1 ч.л.)
- Сметана или майонез - 2-3 ст. л.
- Масло сливочное (для смазывания формы) - около 1 ч. л.

**Способ приготовления:**

- Яйца хорошо взбить с сахаром.
- Добавить сметану или майонез.
- Муку смешать с разрыхлителем и просеять. Муку понемногу добавлять к яичной массе, перемешивая до однородности. Получится тесто как на оладьи.
- Форму смазать маслом. Разогреть духовку.
- Яблоки очистить, нарезать дольками.
- Выложить тесто на яблоки, все перемешать.
- Выпекать шарлотку с яблоками в разогретой духовке примерно 30 минут (или до румяности) при температуре 180 градусов.

## Банановое печенье для самых маленьких

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- мука **200г**
- желток **1 шт.**
- банан **1 шт.**
- масло сливочное **65 гр.**

очистить банан, нарезать произвольной формой. Банан и желток взбить до пюреобразной массы. Высыпать в глубокую чашку просеянную муку. Обвалить кусочек оливкового масла в муке и натереть его на мелкой терке, периодически перемешивая масляную крошку с мукой. Натереть всё сливочное масло и перемешать его с мукой до получения крошки. Делать это нужно очень быстро, чтобы масло не начало таять от тепла ваших рук. Добавить к масляно-мучной крошке перетёртый банан с яичным желтком. Быстро замесить песочное тесто. Долго вымешивать тесто нельзя. Иначе готовое печенье может получиться более жёстким и менее рассыпчатым. Включить духовку для разогрева на **190** градусов за **20-30** минут до начала выпечки печенья. Достать тесто из холодильника и раскатать его в пласт толщиной **3** мм.

**приятного аппетита**





Воскресным днём мы решили приготовить масляницу. Поэтому запаслись яйцами, мукой и молоком, и приступим к готовке.

Молоко 3 стакана; Яйца 3 шт.; Сахар 1,5 ст. л.; Мука 2 стакана; Соль по вкусу.

Венчиком или бичцаром взбить яйца с сахаром и солью. Добавить к яйцам 1 стакан молока и муку. Взбить ещё раз до однородности. Ванш оставить молоко и снова тщательно взбить, чтобы в тесте не оставалось комочков. Добавить в тесто растительное масло. Выпекать блины на сухой и слегка разогретой сковороде.

Банановое печенье для самых маленьких. Ингредиенты: мука 200г, желток 1 шт., банан 1 шт., масло сливочное 65 гр. Очистить банан, нарезать произвольной формой. Банан и желток взбить до пюреобразной массы. Высыпать в глубокую чашку просеянную муку. Обвалить кусочек оливкового масла в муке и натереть его на мелкой терке, периодически перемешивая масляную крошку с мукой. Натереть всё сливочное масло и перемешать его с мукой до получения крошки. Делать это нужно очень быстро, чтобы масло не начало таять от тепла ваших рук. Добавить к масляно-мучной крошке перетёртый банан с яичным желтком. Быстро замесить песочное тесто. Долго вымешивать тесто нельзя. Иначе готовое печенье может получиться более жёстким и менее рассыпчатым. Включить духовку для разогрева на 190 градусов за 20-30 минут до начала выпечки печенья. Достать тесто из холодильника и раскатать его в пласт толщиной 3 мм.

приятного аппетита



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



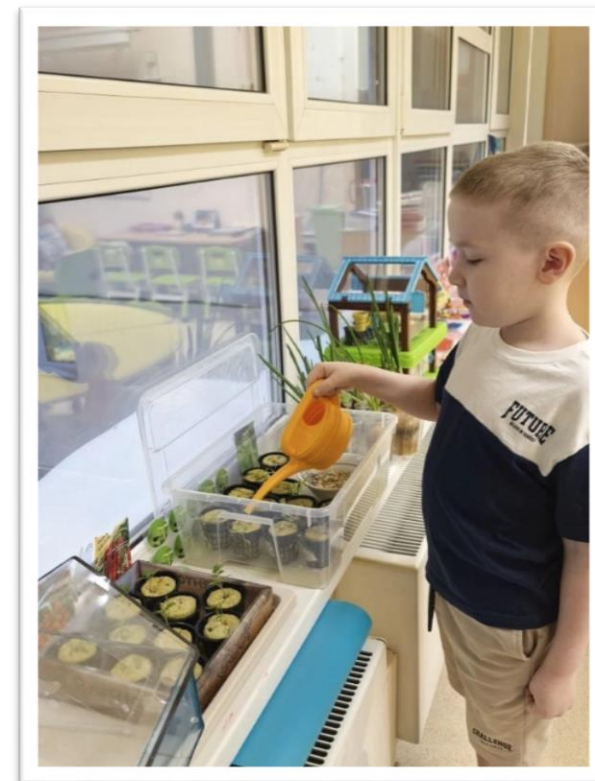
# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



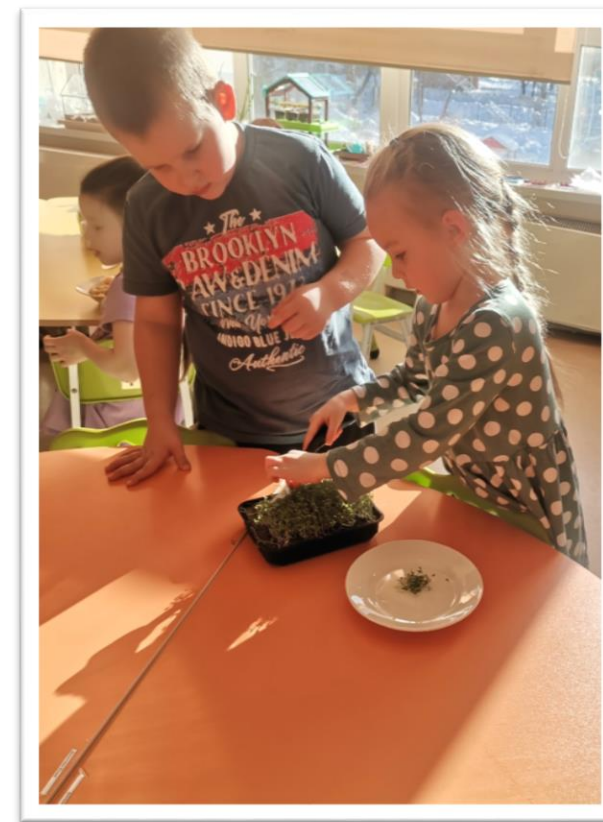
# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



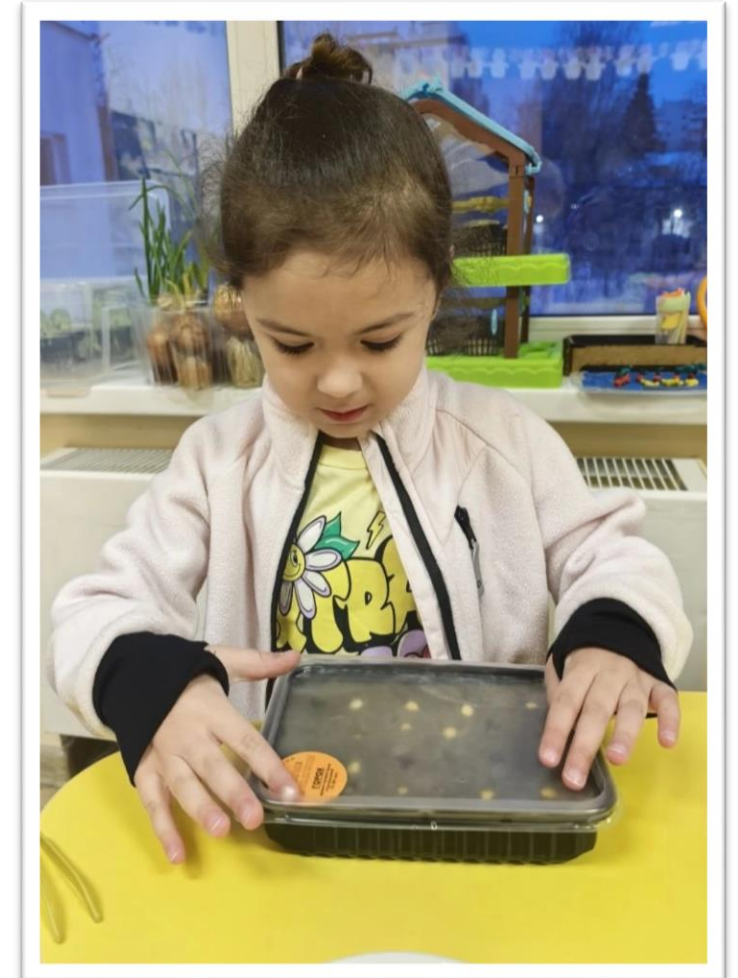
# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



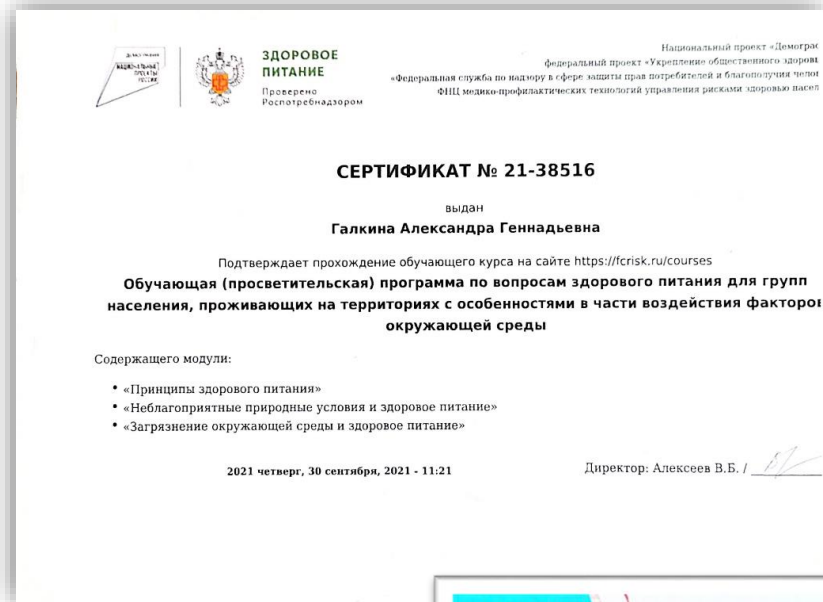
# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



# Повышение квалификации педагогов





## Значение и будущее питания

Качественное питание детей — основа их здоровья и развития. Инновационные подходы способствуют популяризации полезного питания. Мы стремимся к постоянному совершенствованию наших методов.