

Общегородской смотр-конкурс на лучшую организацию питания обучающихся  
в 2024/2025 учебном году

Симфония здорового питания

Муниципальное автономное  
дошкольное образовательное  
учреждение детский сад  
№ 107

620057, г. Екатеринбург, ул. Таганская,  
85 тел.: +7 (343) 334-30-23,  
e-mail: [mdou107@eduekb.ru](mailto:mdou107@eduekb.ru)  
сайт: <https://107.tvoysadik.ru/>

Заведующий МАДОУ:  
Мантурова Татьяна Игоревна

# 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. Грузовой лифт для подъема готовых блюд на второй и третий этажи помогает улучшить условия работы персонала.



Горячий цех

## 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.



Лифт

# 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, кури;
- ✓ **подставкой** для хранения разделочных досок;
- ✓ **производственным столом** для готовой продукции;
- ✓ **подтоварниками**;
- ✓ **тележкой шпилька** для хранения гастроемкостей;
- ✓ **фильтрами** для холодной воды;
- ✓ **подтоварником** для готовой продукции;
- ✓ **дезаром**;
- ✓ **шкафом** для хранения хлеба;
- ✓ **тележками** для транспортировки;



Стеллаж



Фильтр для воды, плита



Мясорубка



Водонагреватель



Пароконвектомат, тележка шпилька для хранения гастроемкостей

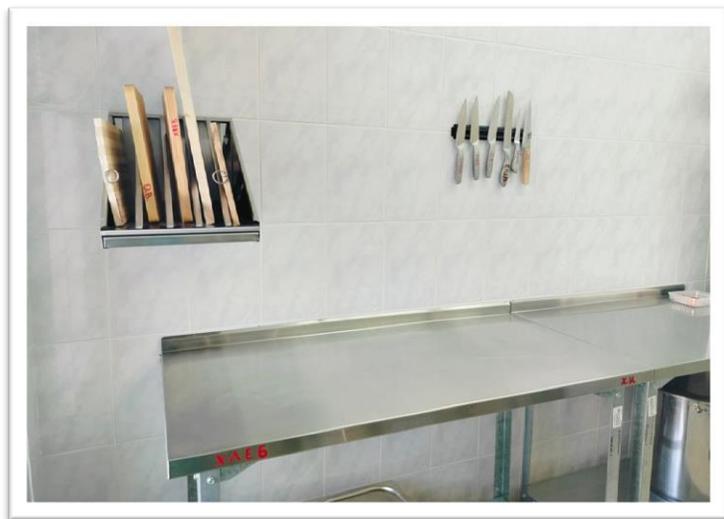
**Оборудование для приготовления пищи:**

- ✓ **тестомес** спиральный;
- ✓ **пароконвектомат**;
- ✓ **плита электрическая**;
- ✓ **котел** пищеварочный;

- ✓ **стол производственный** «вареная рыба»;
- ✓ **машина кухонная** универсальная для «вареной продукции»;
- ✓ **весы** готовой продукции;
- ✓ **стол производственный** «готовой продукции».

# Интерьер производственных помещений.

## Холодный цех



Стол производственный, подставка для хранения досок, ножи.



Шкаф холодильный для суточной пробы.

В холодном цеху находится:

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



Стол производственный, машина протиручно-резательная, водонагреватель.



Стол производственный, весы электронные, подтоварник.

# Интерьер производственных помещений. Мясо-рыбный цех



Ванна моечная -стол для мяса, ванна моечная для рыбы, подставка для хранения разделочных досок



Водонагреватель, стол производственный для рыбы, мясорубка МИМ-300М

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,
- ✓ подставкой для хранения разделочных досок,
- ✓ водонагревателем
- ✓ контрольными весами

Оборудованием для процесса приготовления пищи:

- ✓ производственными столами,
- ✓ мясорубкой



Стол производственный для курицы, весы электронные, ванна для обработки курицы, яйца, стол

# Интерьер производственных помещений. Цех первичной обработки овощей.



Стол производственный , овощерезка



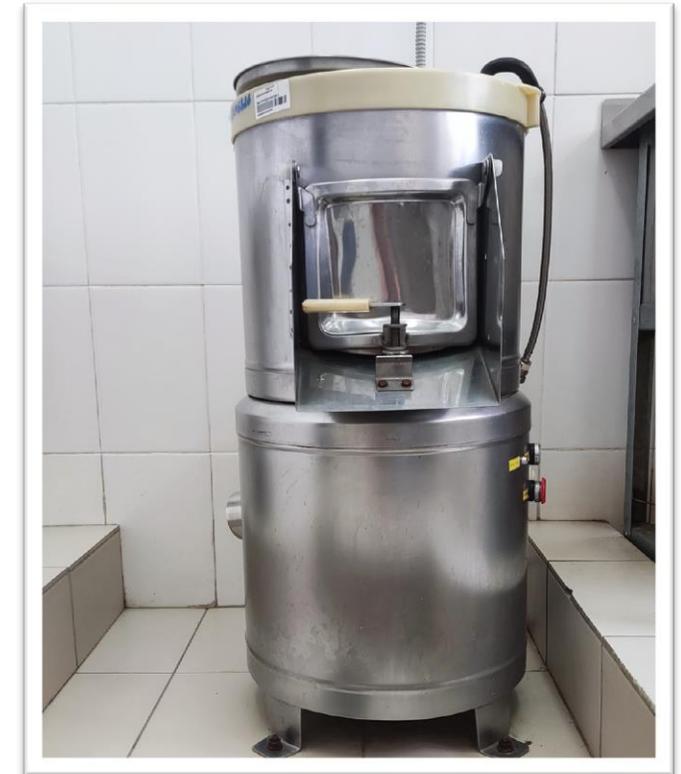
Раковина для сотрудников,  
картофелечистка, ванна моечная овощи

- В цеху первичной обработки имеется:
- ✓ картофелеочистительная машина
  - ✓ овощерезательная машина
  - ✓ производственный стол

**Цех первичной обработки** 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
- ✓ водонагреватель



Картофелечистка

# Интерьер производственных помещений.

## Кладовая сухих продуктов. Помещения с холодильным оборудованием



Помещения с холодильным оборудованием



Кладовая сухих продуктов

**В помещениях с холодильным оборудованием имеется:**

- ✓ контрольные **термометры**
- ✓ **шкаф холодильный** для мяса, для молочной продукции, для хранения куры, яиц
- ✓ **подтоварник**
- ✓ **электронные весы**
- ✓ **цельнометаллические производственные столы**
- ✓ **стеллажи**

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
- ✓ **стеллажами** для хранения сухой продукции
- ✓ **подтоварниками**

# 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	Зонт вытяжной	1
5	Стол производственный	1
6	Ванна моечная	2

## 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

## Помещение холодильных камер

1	Камера холодильная	1
2	Моноблок	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

# Приобретение оборудования за последние 2 года

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад № 107

620057 г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85, тел. 334-30-22, e-mail: [detsad-107@mail.ru](mailto:detsad-107@mail.ru)

## Информационная справка

о приобретении, ремонте и обслуживании материально-технического обеспечения  
для организации питания в МАДОУ детский сад №107 за период 2023 и 2024 гг.

№ п/п	Наименование	2023г, тыс.руб.	2024г, тыс.руб.
1.	Ремонт и обслуживание оборудования пищеблока	53,89	90,36
2.	Поверка весов	6,3	6,3
3.	Посуда кухонная (нержавеющая сталь)	18,9	100,61
4.	Ножи (сталь), магнитные держатели для ножей	7,0	5,67
5.	Хозяйственный инвентарь	6,5	4,33
6.	Посуда для детского питания	-	23,95
7.	Мебель детская для организации питания	193,2	252,56
8.	Термометры для холодильного оборудования и морозильных камер	-	6,93
9.	Средства индивидуальной защиты для работников пищеблока и младших воспитателей (перчатки одноразовые, маски, шапочки одноразовые)	16,3	21,5
	Итого	302,09 тыс. руб.	512,21 тыс.руб.

Заведующий МАДОУ детский сад № 107



Т.И.Мантурова

За последние два года (2023 и 2024 год) была приобретена посуда кухонная (нержавеющая сталь), ножи (цельнометаллические, нержавеющая сталь), магнитные держатели для ножей, посуда для детского питания, хозяйственный инвентарь, термометры для холодильного оборудования и морозильных камер, средства индивидуальной защиты для работников пищеблока и младших воспитателей. Был проведен ремонт и обслуживание оборудования пищеблока, в том числе ежегодная поверка весов. Общие затраты за два года составили 814, 3 тысяч рублей.



# Технологическая документация пищеблока

## Технологическая документация пищеблока МАДОУ

- ✓ 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:



Диспенсер для мыла	5
Диспенсер для бумажных полотенец	5
Локтевые дозаторы с антисептиком для рук	5
Контейнер для утилизации бумажных полотенец	5
Раковина для мытья рук	5



# Кадровый состав пищеблока

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



Шеф-повар – Мазейна В.Я. и помощник повара – Гафарова Ш.Т.



# 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.



Грузовой лифт для подъема готовых блюд на второй и третий этажи помогает улучшить условия работы персонала.

# Внедрение ХАССП и улучшение питания

**МАДОУ ДЕТСКИЙ САД № 107**  
620057, Свердловская область, г. Екатеринбург, улица Таганская, д. 85 +7 (343) 334-30-23, +7 (343) 334-30-22

Написать письмо Поиск по сайту Версия для слабовидящих

Сведения об образовательной организации Новости Группы детского сада Проекты Фотоальбомы Контакты

ОБРАЩЕНИЯ ГРАЖДАН  
ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ КОРРУПЦИИ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ  
ГОРОДСКОЙ ПРОЕКТ «ВНИМАНИЕ-ДОШКОЛЬЦАТА-2025»  
ФЕСТИВАЛЬ-КОНКУРС «ЮНЫЕ ЗАТЕЙНИКИ»

Не можете записать ребёнка в сад? Хотите рассказать о воспитателях? Знаете, как улучшить питание и занятия?



Написать сообщение

Главная » ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

ФЕСТИВАЛЬ-КОНКУРС «ЮНЫЕ ЗАТЕЙНИКИ»  
развернуть

Главная » ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ » Принципы ХАССП  
**Принципы ХАССП**

30.01.2025

ХАССП в дошкольном образовательном учреждении гарантирует пищевую безопасность для детей.

ХАССП – это система, позволяющая идентифицировать, оценивать и осуществлять контроль опасных факторов, угрожающих безопасности при приготовлении детского питания.



Рис. 2. Семь основных принципов системы ХАССП

УТВЕРЖДАЮ:  
МДОУ детский сад №107  
Матурова Т.И.  
16.01.2025 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, условий обучения  
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 107

Административная территория: город Екатеринбург  
Район: Свердловский район  
Предприятие (учреждение): Муниципальное автономное образовательное учреждение детский сад № 107  
Юридический адрес: 620057, г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85  
Фактический адрес: 620057, г. Екатеринбург, ул. Таганская, 85  
Перечень выполняемых работ или услуг: дошкольное образование, подготовка и уход  
Контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты): 343-334-30-23, 343-334-30-22, detсад107@mail.ru  
№ лицензии: № 0035-01-775-6600195733 от 07 мая 2015 г., срок действия: бессрочно  
ИНН 6604032310  
ОГРН 1136606030052  
ОКПО 26431214  
Предельное количество обучающихся: 180  
ФНПО осуществляет за производственный контроль: заведующий Матурова Т.И.

**ПРОФ  
ЭКСПЕРТ**

**СЕРТИФИКАТ**

УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО

Бунькова Елена Васильевна

прослушал (а) курс

Законодательные требования к системе ХАССП  
в общественном питании

Номер сертификата PR.0044.23  
Дата выдачи 19.11.2023  
Срок действия сертификата 3 года

ООО «АОКС «ПрофЭксперт»  
ИНН 6671036944

Подлинность сертификата можно проверить по ссылке <https://proffprom.emdesell.ru/certificates>

Организация питания улучшилась благодаря внедрению новых технологий и принципов ХАССП в МАДОУ детский сад № 107. Внедрение ХАССП привело к снижению заболеваний на 30% и повышению витаминизации на 25%.



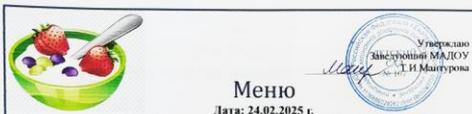
# Процесс приготовления блюд.



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



**Меню**  
Дата: 24.02.2025 г.  
Утверждено:  
Заведующий МАДОУ  
Т.И. Мантурова

Возрастная категория: **асли (от 1 года до 3 лет) / сад (от 3 до 7 лет)**

Примечание	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	N рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы	ккал		
<b>Неделя 1 День шестой</b>								
Завтрак	Каши из овсяных хлопьев с маслом	150/200	3,935,24	5,647,32	19,452,594	145,7194,26	7,037	
	Чай с молоком	150/200	0,991,32	1,061,42	8,411,122	50,156,9	7,079	
	Батон с маслом	25/6	0,13,0,13	0,46,0,46	1,08,1,08	8,358,35	7,0352	
Итого за завтрак		331/431	5,076,71	7,169,4	28,940,38,24	204,150/60,21		
2-й завтрак	Сок фруктовый	200/100	0,18,0,05	0,38,1	20,270,1	93,8/46,0	7,031/12	
Итого за 2-й завтрак		200/100	0,18,0,05	0,38,1	20,270,1	93,8/46,0	7,031-1	
Обед	Помидор свежий	20/40	0,15/0,3	0,03/0,06	0,75/1,3	2,375,4	7,0962	
	Суп рыбный с картофелем	150/200	6,3/8,4	1,9/2,6	13,6/17,3	100,2/133,6	7,423	
	Жаркое по-домашнему с картофелем	150/200	9,8/13,0	10,9/14,3	14,5/19,3	211,6/281,4	7,4070	
	Компот из сухофруктов	150/200	0,37/0,5	0,03/0,04	12,8/17,0	39,375,1	7,6110	
Итого за обед		350/450	11,1/15,3	0,13/0,18	7,5/10,0	34,6/46,2	7,050	
Полдник	Сладко-молочный напиток	25/40	1,6/2,6	0,3/0,48	10,4/16,7	45,272,4	7,003	
Итого за полдник		360/700	19,3/28,3	13,0/17,66	58,9/81,8	433,4/592,1		
Ужин	Салат из капусты и картофеля	60/90	0,6/0,8	2,7/4,0	4,8/7,3	43,0/64,5	7,001	
	Салат «Винегрет»	70/70	3,6/5,6	10,8/10,8	38,9/38,9	275,3/275,3	3,81/24,4	
	Чай с сахаром	150/200	0/0	0/0	7,4/9,9	28,4/37,9	11	
Итого за ужин		140/15	0,7/1,1	0,09/0,1	5,0/7,5	23,1/34,6	7,049	
Итого за день		290/345	7,0/47,7	13,5/14,9	56,1/63,6	309,8/412,3		
Итого за неделю		11,5/0	1,5/6	31,4/30,76	33,8/32,08	163,7/193,7	1396,0/17	1419,91

Цена дня: **154 рубля 02 копейки**



Технологическая карта № 7.493  
Сборник ТК для питания детей  
Наименование блюда (изделия): **Компот из ягод замороженных**

Состав	Вес		Дата		Сортимент	
	Б. и 18.5 ч	Б. и 12 ч	Б. и 12 ч	Б. и 12 ч	Б. и 18.5 ч	Б. и 18.5 ч
Норма закладки	100	150	150	200	200	200
Итого замороженные	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:  
В горячий кипящий сахарный сироп довести до кипения, проварить 10-12 минут. Замороженные ягоды перебрать, промыть в холодной и проточной воде, сортировать и добавить в кипящий сахарный сироп. Варить 10-15 минут. Добавить лимонную кислоту по вкусу. Проварить 5-10 минут. Процедить компот через сито. Добавить сахар по вкусу. Проварить 5-10 минут. Выложить компот в стерилизованные банки. Закатать крышками. Хранить в холодильнике.

Органистические показатели:  
Количество в стакане, реализует энергетическую ценность при температуре не выше +10 °С. Срок реализации 3 часа.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,15	0,01	12,23	53,08

Технологическая карта № 7.003  
Сборник ТК для питания детей  
Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника**

Состав	Вес		Дата		Сортимент	
	Б. и 18.5 ч	Б. и 12 ч	Б. и 12 ч	Б. и 12 ч	Б. и 18.5 ч	Б. и 18.5 ч
Норма закладки	100	150	150	200	200	200
Итого шиповник	100	150	150	200	200	200

Технология приготовления:  
Сухие плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 100 мл воды. Довести до кипения и варить 10-15 минут. Процедить напиток. Добавить лимонную кислоту по вкусу. Проварить 5-10 минут. Выложить напиток в стерилизованные банки. Закатать крышками. Хранить в холодильнике.

Органистические показатели:  
Количество в стакане, реализует энергетическую ценность при температуре не выше +10 °С. Срок реализации 3 часа.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,16	0,01	9,08	37,58



**График выдачи пищи с пищеблока по возрастным группам**

Группа	ФИО	Завтрак	2 завтрак	Обед	Поддник
Группа № 1, I младшая группа	Ботникова Е.А.	8:00	10:00	11:40	15:00
Группа № 2, I младшая группа	Пургина А.Ш.	8:05	10:05	11:45	15:05
Группа № 3, Средняя группа	Исмаилова Г.Х.	8:10	10:10	12:00	15:10
Группа № 4, Средняя группа	Керимова В.С.	8:15	10:15	12:05	15:15
Группа № 5, Старшая группа	Алигада П.А.	8:20	10:20	12:10	15:20
Группа № 6, Подготовительная группа	Космынина С.Н.	8:25	10:25	12:15	15:25
Группа № 7, Подготовительная группа	Панигина Л.Н.	8:30	10:30	12:20	15:30

**Таблица массы (г) отдельных видов блюд (на один прием) для воспитанников**

Наименование блюда	Масса (г) отдельных видов блюд (на один прием)	
	1,5 - 3 года	3 - 7 лет
Батон с маслом, сыром	30/6/12	30/8/15
Кофейный напиток, чай, напиток из шиповника	150	180
Супы, борщи	180	200
Котлеты мясные, биточки, гуляши, рыбные котлеты	60	80
Гарниры	110	130
Овощные салаты	30	50
Соусы, фрукты	100	150



**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:

- 01 ○ среднесуточные наборы пищевой продукции для детей составлены в зависимости от возраста в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 02 ○ 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);
- 03 ○ 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
- 04 ○ разнообразие и баланс десятидневного меню в детском саду учитывает сезонность продуктов, что позволяет круглогодично поддерживать у детей баланс витаминов и полезных микроэлементов.



10-дневное меню и  
технологические карты

# Меню. Технология приготовления блюд.

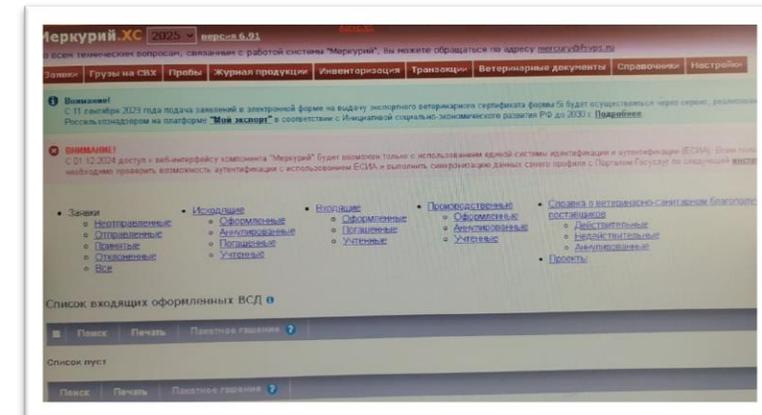
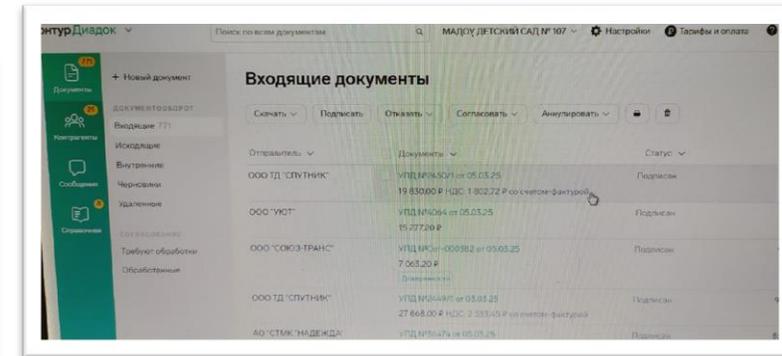
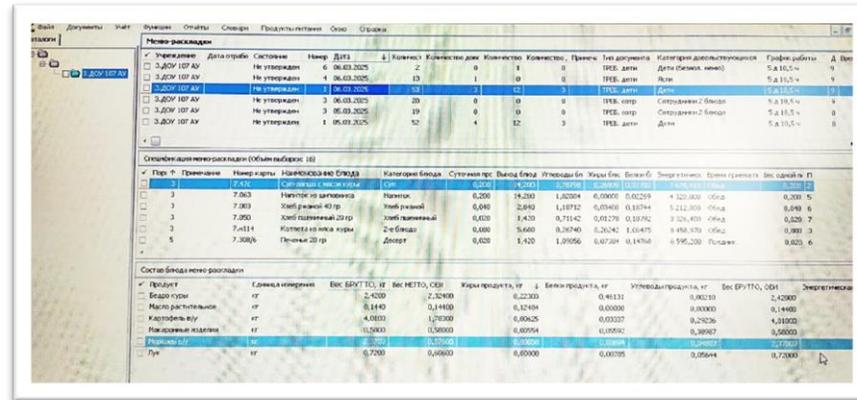
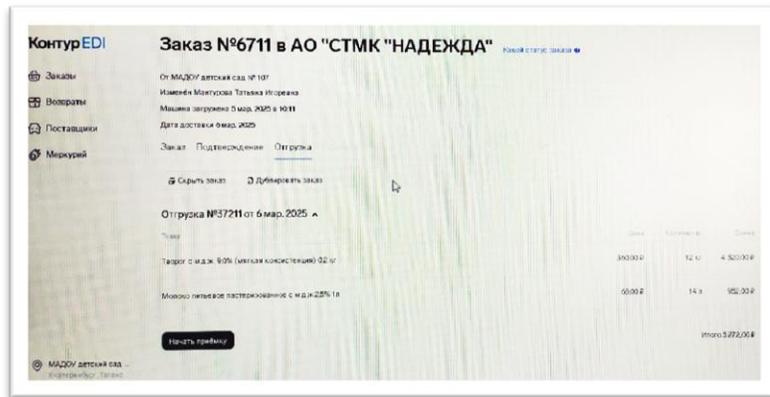
-  Приказ №81-О от 26.07.2024 Об утверждении примерного десятидневного меню и технологических карт.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  Примерное десятидневное меню МАДОУ детский сад № 107.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 1 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 2 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 3 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 4 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 5 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 6 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 7 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 8 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 9 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  День 10 технологические карты.pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  Примерное десятидневное меню для воспитанников с пищевыми аллергиями (безмолочное меню).pdf ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  Примерный вариант домашних ужинов воспитанников в будние дни.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

# Меню для детей, имеющих пищевые аллергии

Приложение №1 к приказу №81-О от 26 июля 2024 года



Утверждаю  
Заведующий МАПОУ детский сад № 107  
Т.И.Мантурова

## Примерное десятидневное меню для детей с пищевой аллергией (безмолочное меню)

Возрастная категория: ясли (от 1 года до 3 лет) / сад (от 3 до 7 лет)

Пример пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецепту
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1</b>							
Завтрак	Каша геркулесовая	150/200	3,12/4,71	4,64/6,51	16,45/21,7	124,7/176,2	7.037
	Чай с сахаром	150/200	0/0	0/0	7,4/9,9	28,4/37,9	11
	Батон	25/25	0,12/0,12	0,43/0,43	1,62/1,62	7,83/7,83	7.035
Итого за завтрак		<b>325/425</b>	<b>3,24/4,83</b>	<b>5,07/6,94</b>	<b>25,47/33,22</b>	<b>160,96/221,93</b>	
2-й завтрак	Сок фруктовый	200/100	0,1/0,05	0,2/0,1	20,2/10,1	92,0/46,0	7.033/12/7.031-1
	Итого за 2-й завтрак		<b>200/100</b>	<b>0,1/0,05</b>	<b>0,2/0,1</b>	<b>20,2/10,1</b>	<b>92,0/46,0</b>
Обед	Помидор свежий	20/40	0,15/0,3	0,03/0,06	0,75/1,5	2,75/5,4	7.098/2
	Суп рыбный с крутой	150/200	6,3/8,4	1,9/2,6	13,0/17,3	100,2/133,6	7.423
	Жаркое по домашнему с мясом	150/200	9,8/13,0	10,7/14,3	14,5/19,3	211,0/281,4	7.070
	Компот из сухофруктов	150/200	0,37/0,5	0,03/0,04	12,8/17,0	39,7/53,1	7.610
	Хлеб пшеничный	15/20	1,1/1,5	0,13/0,18	7,5/10,0	34,6/46,2	7.050
Хлеб ржаной	25/40	1,6/2,6	0,3/0,48	10,4/16,7	45,2/72,4	7.003	
Итого за обед		<b>510/700</b>	<b>19,32/26,3</b>	<b>13,09/17,66</b>	<b>88,95/118,8</b>	<b>433,4/592,1</b>	
Полдник	Салат из капусты и моркови	60/60	0,68/1,0	2,7/4,0	4,8/7,3	43,0/64,5	7.001
	Чай с сахаром	150/200	0/0	0/0	7,4/9,9	28,4/37,9	11
	Хлеб пшеничный	10/15	0,76/1,1	0,09/0,1	5,0/7,5	23,1/34,6	7.049
Итого за полдник		<b>220/275</b>	<b>1,44/2,1</b>	<b>2,79/4,1</b>	<b>17,2/24,7</b>	<b>94,9/137,0</b>	
Итого за день:		<b>1,285/1,500</b>	<b>24,1/33,28</b>	<b>21,12/28,8</b>	<b>121,37/149,82</b>	<b>781,26/997,031</b>	

Согласно данным Всемирной организации здравоохранения, у 6-8 % детей встречается аллергия на пищевые продукты. Наиболее распространенные аллергены – молоко, яйца, орехи, соя, пшеница, рыба. Поэтому для детей имеющих пищевые аллергии мы предлагаем альтернативные блюда, которые не содержат, опасных для их здоровья аллергенов.

Информация о наличии пищевой аллергии у ребенка предоставляется родителями и подтверждается следующими документами:

- ✓ медицинской справкой 026-У
- ✓ справкой от врача-аллерголога или педиатра с указанием перечня аллергенов и рекомендациями по рациону
- ✓ индивидуальным планом (при необходимости), разработанным врачом

Родители предоставляют письменное заявление с просьбой об организации питания, с исключением (заменой) продуктов вызывающих пищевую аллергию у ребенка.

Пища для воспитанников, имеющих пищевые аллергии готовится отдельно:

- ✓ отдельная посуда
- ✓ кухонный инвентарь
- ✓ разделочные доски

Ведется журнал учета детей с пищевой аллергией.

# Проект «ЕСТЬ выбор» или свободное питание.

В МАДОУ детский сад №107 реализуется Проект "ЕСТЬ выбор!!!" с концепцией свободного питания с предоставлением нескольких блюд на выбор, причём кладут еду они себе сами.

Внедрение проекта «ЕСТЬ выбор»– это не просто новый формат питания, а шаг к формированию у детей правильных привычек питания и созданию более комфортной атмосферы в дошкольном учреждении.

Такая форма питания позволяет:

- ✓ реализовать индивидуальный подход к питанию
- ✓ развивать общекультурные навыки питания
- ✓ самостоятельно выбирать блюдо
- ✓ повысить уровень интереса детей к здоровому питанию
- ✓ снизить пищевые отходы, так как свободное питание позволяет детям брать только то, что им действительно нравится



**Для детей  
5-7 лет,  
один раз в  
месяц**



# Культура обслуживания и эстетика оформления блюд

1. Оформление блюд учитывает цветовые гаммы и сочетания продуктов. Это формирует интерес детей к разнообразным элементам тарелки.



Весна. Стиль «Прованс»

2. Обеденная зона декорируется согласно тематике сезона. Каждый месяц столы облачаются новыми яркими декорациями.



Весна. Стиль «Медово-желтый»

# 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 блюдце 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 блюдце.

# Контроль качества питания

[Главная](#) » [ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ](#) » [Контроль качества питания](#) » [Родительский контроль](#) » [Декабрь 2024](#)

## Декабрь 2024

26.12.2024

-  [Мониторинг качества организации питания.pdf](#) ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  [Чек-лист Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания.pdf](#) ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  [Чек-лист Требования к организации питания. Органолептическая оценка блюд.pdf](#) ([скачать](#)) ([посмотреть](#))
-  [Протокол №3 от 12.12.2024 Проверка организации питания.pdf](#) ([скачать](#)) ([посмотреть](#))

[Главная](#) » [ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ](#) » [Контроль качества питания](#) » [Административный контроль](#)

## Административный контроль

28.08.2024

Контроль организации и качества питания в МАДОУ детский сад № 107 предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания детей, Положения об организации питания в МАДОУ детский сад № 107, а также иных локальных актов.

Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МАДОУ детский сад № 107.

-  [Положение об административном контроле организации и качества питания.pdf](#) ([скачать](#)) ([посмотреть](#))



 Экскурсия на  
пищеблок

 Опрос детского  
мнения о качестве  
обеда "Вкусно-  
невкусно"

# Родительский контроль качества питания

Мониторинг среди родителей показал, что 95% родителей довольны качеством питания в детском саду №107. Высокий уровень удовлетворенности родителей подтверждает эффективность внедренных методов контроля качества питания.

*12 декабря 2014г.*  
Приложение №2

Чек-лист  
Тема: «Требования к организации питания в ДОУ. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу блюд»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли график приема пищи?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°С)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? <i>всех детей, имеющих меню</i>	+	
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенец? <i>одноразовые полотенца</i>	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеется ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	

*12 декабря 2014г.*

Чек-лист  
Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	да	
2	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	да	
3	Качественно ли проведена уборка обеденного зала на момент проверки?	да	
4	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
5	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
6	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
7	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
8	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
9	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
10	Имеется ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
11	Удовлетворительно ли санитарное состояние помещения для приема пищи?	да	
12	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	да	
13	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	да	
14	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	да	
15	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	да	
16	Столовая посуда без сколов и трещин?	да	
17	Имеется ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	да	
18	Есть ли график проветривания помещения для приема пищи?	да	

Дополнения (замечания): *Да время проверки во всех группах мыло, график приема пищи по всем группам компьютерные стенды, полотенца, есть салфетки, одноразовые журналы (дежур. уборки) уборка проводится в обеденный перерыв, полотенца, мыло, сушилки для посуды.*

Подпись членов Совета:

*Роскошова Е.В. (подпись)*  
*Роскошова Е.В. (подпись)*  
*Роскошова Е.В. (подпись)*  
*Роскошова Е.В. (подпись)*



Чек-лист Требования к организации питания. Органолептическая оценка блюд

Чек-лист Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания

# Родительский контроль. Дегустация блюд.



**Дегустация блюд** родителями позволяет оценить показатели пищевой продукции и расширить представления родителей о разнообразии блюд, **которые едят дети**. О предстоящей дегустации мы сообщаем родителям заранее.



**Дегустация блюд** в детском саду, организованная для родителей:

- ✓ способствует формированию у детей здоровых пищевых привычек.
- ✓ позволяет оценить какое питание получают дети в детском саду,
- ✓ дает возможность родителям высказать свое мнение о качестве питания и предлагать новые блюда.

# Методический контроль качества питания



Заседание комиссии. Обсуждение результатов контроля

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, тьютер.

**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 МАДОУ, медсестра).

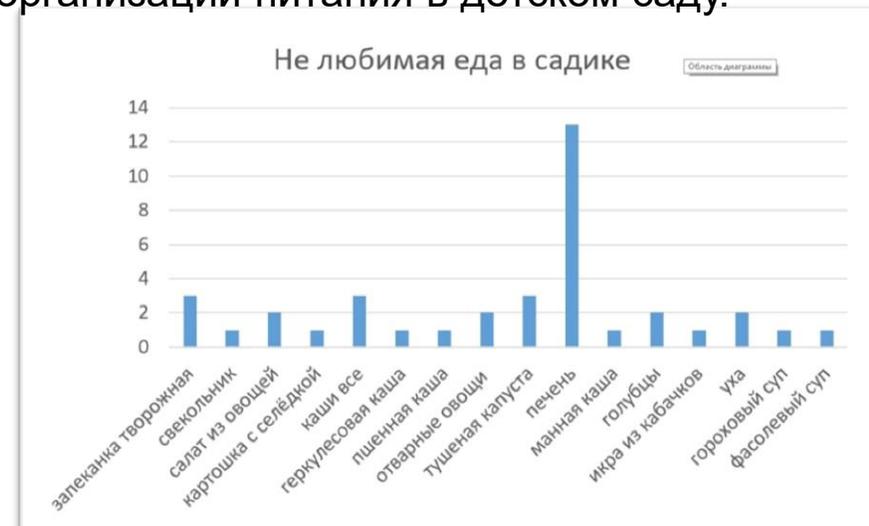
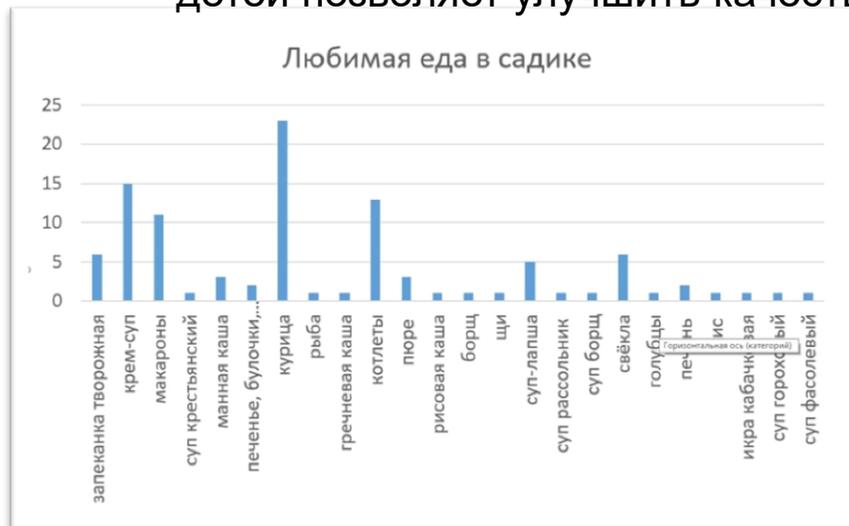
Результат бракеража заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

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

# Детский контроль качества питания



Опрос среди детей проводится ежедневно: что понравилось, а что нет; какая любимая еда из меню, а какая нет; хватает ли порции, или хочется добавки; что бы хотелось кушать каждый день в детском саду. Учет мнения детей позволяет улучшить качество организации питания в детском саду.



# 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 МАДОУ

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



## Здоровое питание

Мы проводим консультации, семинары о значении здорового питания для роста и развития детей дошкольного возраста, акцентируя внимание на питательных и разносторонних диетах.



## Семейный график

Проводятся встречи в удобное время для родителей, что способствует регулярной посещаемости и возможности задать вопросы специалистам по детскому питанию.



## Российская кухня

Родители получают информацию о важности включения блюд российской традиционной кухни в меню. При этом акцентируется богатство её вкусов и полезных свойств.

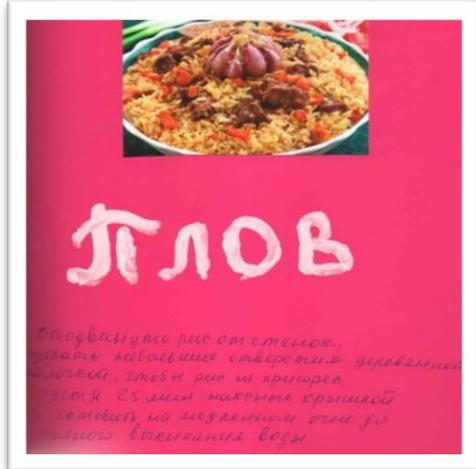
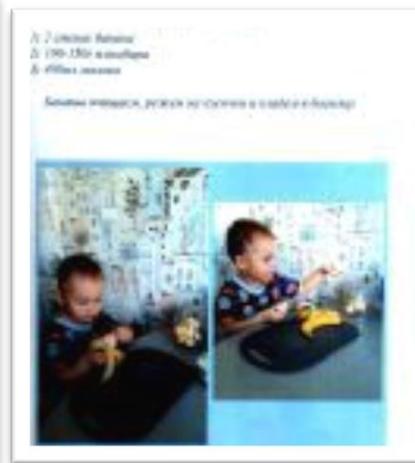
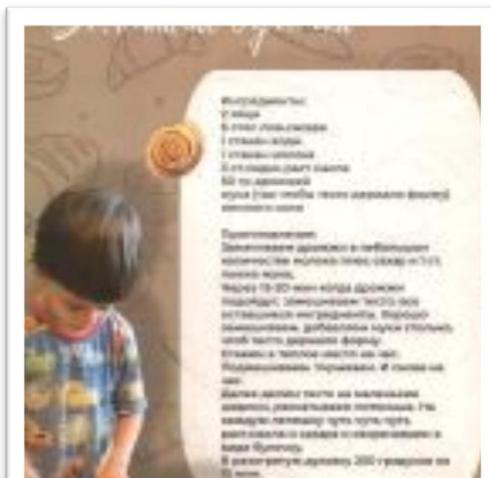


## Совместные беседы

Дискуссии с привлечением родителей и педагогов позволяют обмениваться опытом, делиться полезными советами и укреплять отношения внутри сообщества.

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

Для того, чтобы узнать о семейных предпочтениях в организации питания в домашних условиях, в детском саду реализуется проект «Кулинарная семейная книга», где родители публикуют совместный с ребенком процесс приготовления любимых блюд, размещая пошаговый рецепт приготовления. Данный проект направлен не только на решение вопросов пропаганды здорового питания, но и на укрепление детско-родительских отношений.



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

С 2024 года совместно с детьми и родителями реализуется проект «Красная книга правильного питания», в которую мы записываем интересные факты о еде, о старинных рецептах блюд, а также изюминки и особенности традиционной русской кухни.



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

С детьми проводятся мастер-классы, лабораторные, познавательно-исследовательская деятельность по формированию привычки к здоровому питанию



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



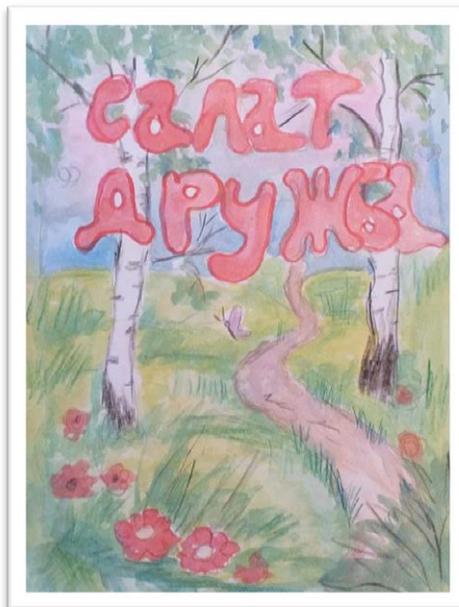
С 2024 года в детском саду реализуется проект «Сити-фермерство». В феврале 2025 года на базе нашего детского сада был проведен фестиваль «ОРДЖО\_Фест» по направлению «Сити-фермерство и сельское хозяйство» в котором приняли участие 54 воспитанника дошкольных организаций Орджоникидзевского района.



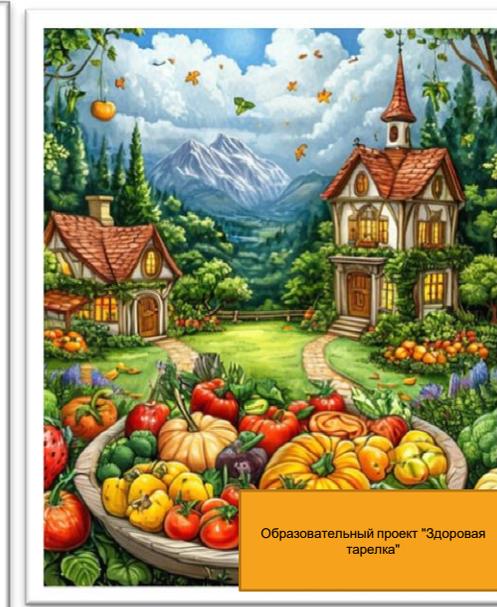
# Реализация программ, направленных на формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста



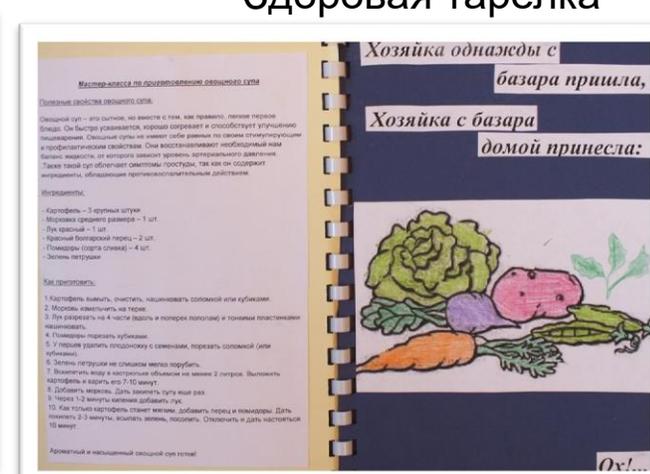
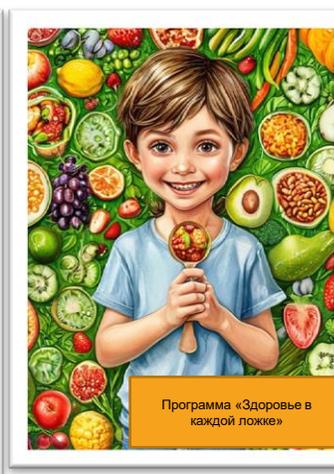
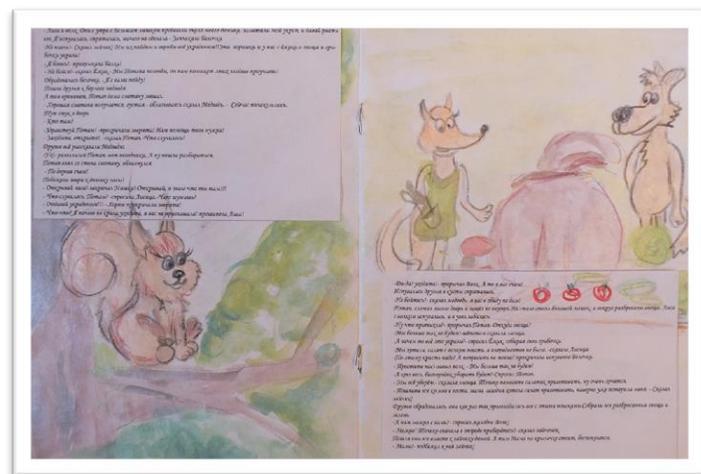
Программа "Сказки о здоровье"



«Разговор о правильном питании»



Образовательный проект "Здоровая тарелка"



Программа "Здоровье в каждой ложке"

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



### Кулинарные мастер-классы



# Кулинарные мастер-классы



В течении года проводятся кулинарные мастер-классы, на которых дети могут готовить простые и полезные блюда из меню детского сада. В процессе готовки обсуждаются полезные свойства ингредиентов и вкусовые качества.



# Повышение квалификации педагогов

## Ноябрь 2024

Курсы повышения квалификации по основам здорового питания, где педагоги получают базовые знания о полезных продуктах и методике работы с детьми по формированию основ правильного питания.

## Декабрь 2024

Консультации для родителей о новых формах взаимодействия с родителями на тему организации здорового питания и поддержания диалога для улучшения сотрудничества.

## Январь 2025

Консультации для сотрудников  
[https://107.tvoysadik.ru/?section\\_id=521](https://107.tvoysadik.ru/?section_id=521)

# 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.

