

ПРОЕКТ

«ВРЕМЯ ПИТАТЬСЯ ПРАВИЛЬНО!»



МАДОУ № 167

ОК «ДеТвоРа»



ПРАВИЛА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ



Перед едой
обязательно
вымой руки



ешь не спеша,
во время еды не
отвлекайся,
старательно
пережёвывай пищу



не ешь пищу, которая
упала на пол



ешь только за
чистым столом и
только из чистой
посуды



после еды убери
за собой



после еды мой руки
и полощи рот



ешь не реже 4-х раз в день
(на завтрак кашу, на обед
салат, суп, второе и компот,
на полдник булочку или
фрукт, на ужин второе
блюдо, перед сном кефир)



каждый день ешь
фрукты и овощи, пей
молоко



умей отличать здоровые
продукты (фрукты, овощи,
молоко) от пустых продуктов
(конфеты, чипсы; колбасы)





ЦЕЛЬ: РАЗРАБОТКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ДОО КАК ОСНОВЫ ВОСПИТАНИЯ ЦЕННОСТНОГО ОТНОШЕНИЯ К ЗДОРОВОМУ ОБРАЗУ ЖИЗНИ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА



Задачи:

- 1. Определить диагностический инструментарий для оценки организации рационального питания в ДОО как основы воспитания ценностного отношения к здоровому образу жизни детей дошкольного возраста.
- 2. Внедрить инновационную модель организации питания дошкольников
- 3. Оценить эффективность предложенной модели в контексте организации рационального питания в ДОО как основы воспитания ценностного отношения к здоровому образу жизни детей дошкольного возраста.



УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА: АДМИНИСТРАЦИЯ,
ПЕДАГОГИ, СПЕЦИАЛИСТЫ, ВОСПИТАННИКИ,
РОДИТЕЛИ, СОЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ.



Вид проекта: практико-ориентированный.

Этапы и сроки реализации проекта:

- 1. Организационный (анализ нормативно-правовой основы, оценка качества организации питания в ДООУ) – 2022 – 2023 уч.год.
- 2. Основной (практический, разработка и внедрение инновационной модели организации питания дошкольников) – 2023 – 2024 уч.год.
- 3. Аналитический (анализ, оценка эффективности предложенной модели в контексте организации рационального питания в ДООУ как основы воспитания ценностного отношения к здоровому образу жизни детей дошкольного возраста) - 2024 – 2025 уч.год.



1 ЭТАП – ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ:



- изучение и анализ нормативно-правовой базы по организации питания в ДОУ;
- анализ информации по организации питания на сайте ДОУ;
- проведение рейдов по контролю за качеством питания в ДОУ представителями родительской общественности (чек-листы);
- опрос педагогов, младших воспитателей, воспитанников, родителей о правильном питании, вкусовых предпочтениях и любимых блюдах детей, представленных в меню (опросники, анкеты);
- составление паспорта пищевых предпочтений воспитанников;
- анализ 20-тидневного цикличного меню, реализуемого в ДОУ (аналитическая справка);
- анализ материально-технической базы и оснащения пищеблоков, складских помещений для продуктов, моечных в группах на наличие оборудования, посуды, инвентаря (перечень инвентаря и оборудования);
- изучение и анализ литературы по правильному питанию и правилам этикета (список литературы).



2 ЭТАП – ОСНОВНОЙ:



Направление	Содержание	Ответственный
Разработка и внесение изменений в локальные акты ДОУ	Издание приказов по организации питания	Заведующий
	Разработка и внедрение 5-тиразового 10-ти дневного цикличного меню	Руководитель СП по организации питания
	Разработка графика выдачи пищи	Руководитель СП по организации питания
	Разработка Положения об организации питания воспитанников	Руководитель СП по организации питания
	Разработка карты контроля работы пищеблока	Руководитель СП по организации питания
Осуществление контроля за организацией питания в ДОУ	Осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания	Заведующий, зам.зав. по АХР, руководитель СП по организации питания
	Осуществление оперативного контроля за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания	Заведующий, зам.зав. по АХР, руководитель СП по организации питания
	Осуществление контроля за организацией питания представителями родительской общественности	Руководитель СП по организации питания Председатель родительского комитета





Направление	Содержание	Ответственный
Разработка и внесение изменений в локальные акты ДОУ	Издание приказов по организации питания	Заведующий
	Разработка и внедрение 5-тиразового 10-ти дневного цикличного меню	Руководитель СП по организации питания
	Разработка графика выдачи пищи	Руководитель СП по организации питания
	Разработка Положения об организации питания воспитанников	Руководитель СП по организации питания
	Разработка карты контроля работы пищеблока	Руководитель СП по организации питания



РАЗРАБОТКА И ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ



Сети-меню возрастная категория от 3 до 7 лет									
1 День	2 День	3 День	4 День	5 День	6 День	7 День	8 День	9 День	10 День
Завтрак									
Каша манная молочная с маслом	Омлет	Каша ячневая молочная с маслом	Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес с маслом	Каша молочная «Дружба» с маслом	Каша молочная пшеничная с маслом	Запеканка из творога со сгущ. молоком	Суп молочный с вермишелью	Каша рисовая молочная с маслом	Каша молочная «Рибчиж» с маслом
Бутерброд с сыром	Бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд с джемом	Бутерброд с маслом	Бутерброд с сыром	Бутерброд с сыром	Хлеб пшеничный	Бутерброд с маслом	Бутерброд с джемом	Бутерброд с маслом
Напиток кофейный	Чай с молоком	Какао с молоком	Чай с молоком с сахаром	Напиток кофейный	Какао с молоком	Чай с молоком	Напиток кофейный	Чай с молоком с сахаром	Какао с молоком
			Йогурт отварное					Йогурт отварное	
Второй завтрак									
Фрукт	Сок фруктовый	Фрукт	Сок фруктовый	Фрукт	Кефир	Фрукт	Сок фруктовый	Фрукт	Сок фруктовый
Обед									
Винегрет	Закуска порционная консервированные овощи (огурец, помидор)	Салат из моркови с кукурузой	Закуска порционная консервированные овощи (огурец, помидор)	Салат «Овощная мозанка»	Салат из свеклы с сыром и чесноком	Закуска порционная консервированные овощи (огурец, помидор)	Салат из кальмара, с яйцом, кукурузой и луком	Лечо	Закуска порционная консервированные овощи (огурец, помидор)
Щи со свежей капустой с говядиной, со сметаной	Суп картофельный с бобовыми с курицей и грибами из пшеничного хлеба	Борщ со свежей капустой с говядиной, со сметаной	Суп картофельный с рыбными консервами	Суп картофельный с вермишелью с тушенкой	Суп «Волна» с курицей, с яйцом	Расольник Ленинградский с курицей, со сметаной	Свекольник с курицей, со сметаной	Суп картофельный с фасолью с говядиной	Суп-лапша домашняя с курицей
Пюре из гороха с маслом	Картофель по-домашнему	Рис с овощами	Гарнир каша гречневая рассыпчатая	Капуста тушеная	Пюре картофельное	Жаркое по-домашнему	Макароны отварные	Плов из птицы	Перловка отварная
Голень куриная запеченная	Рыба запеченная (порционно)	Котлета из говядины Соус красный основной	Биточки из курицы Соус сметанный	Тефтели мясные с рисом «Ежик»	Рулет из птицы Соус томатный с овощами		Гуляш из говядины		Биточки из говядины Соус сметанный с томатом и луком
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
Компот из груш свеж.	Напиток из плодов консервированных	Кисель из замороженных ягод	Компот из сухофруктов	Напиток «Витощка»	Компот из сухофруктов	Напиток из плодов консервированных	Кисель из замороженных ягод	Компот из сухофруктов	Напиток «Витощка»
Полдник									
Пирожки печенье с повидлом или с яблоками	Вафли	Оладьи Сгущенное молоко	Гренка с сыром	Ватрушка с джемом	Пирожки печенье с капустой	Печенье	Сушка на сметане	Пряник	Булочка Дорожная
Молоко кзп-е 3,2%	Кефир 2,5%	Йогурт 2,5%	Ряженка 2,5%	Кис-й напиток 2,5%	Сок фруктовый	Молоко кзп-е 3,2%	Йогурт 2,5%	Ряженка 2,5%	Кис-й напиток 2,5%
Ужин									
Закуска порционная консервированные овощи (огурец, помидор)	Фрукт	Салат из свеклы или моркови с чесноком	Икра кабачковая	Лечо	Фрукт	Салат из соленого огурца с луком	Салат из свеклы или моркови с чесноком	Салат из свеклы с зеленым горошком	Фрукт
Рыба по-польски	Пудинг из творога с повидлом	Котлета рыбная Соус томатный с овощами	Оладьи из печени по-куцески Соус сметанный с томатом и луком	Язык отварной Соус красный основной	Горошек консервированный	Печень по-строгановски	Капуста тушеная	Сельдь соленая с луком	Сырники из творога с джемом
Рис припущенный		Пюре картофельное	Макароны отварные	Картофель отварной с маслом сливочным	Омлет запеченный с сыром	Гарнир каша гречневая рассыпчатая	Куриное филе запеченное	Пюре картофельное	
Хлеб пшеничный Хлеб ржаной		Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	
Напиток из шиповника	Чай с сахаром	Чай с сахаром	Чай с лимоном	Лимонный напиток	Напиток из шиповника	Чай с сахаром	Лимонный напиток	Чай с лимоном	Чай с сахаром



РАЗРАБОТКА И ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ



Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
3. Приготовление блюд			
При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Ежедневно	«да» /«нет»	Обсудить нарушения с изготовителем продукции. Дать рекомендации, как не допустить повторного нарушения впредь
Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	В дни проведения витаминизации	«да» /«нет»	Обратить внимание изготовителя напитка на требования санитарных правил и технологической инструкции. При повторном нарушении составить на работника докладную записку и вручить ее руководителю
Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Ежедневно	«да» /«нет»	Поручить разработчику технологических документов заменить в некоторых блюдах обычную соль на йодированную
При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Ежедневно		При нехватке оборудования, поручить завхозу выдать работнику недостающий комплект, при отсутствии запаса обратиться к руководителю с просьбой закупить





Осуществление контроля за организацией питания в ДОУ	Осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания	Заведующий, зам.зав. по АХР, руководитель СП по организации питания
	Осуществление оперативного контроля за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания	
	Осуществление контроля за организацией питания представителями родительской общественности	Руководитель СП по организации питания Председатель родительского комитета



ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ



Чек-лист

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №167 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития детей», Юридический адрес: 660123, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Иркутская, дом 6	Дата введения: 2021 г.
Программа производственного контроля Код документа ДП 01-01-2021	Изменение: 0

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад №167 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития детей»



Семененко Н.Ю.

«10» МАЯ 2021 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП,
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТОВЛИВАЕМОЙ
В ПИЩЕБЛОКАХ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 167 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНОМУ НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ»**

Красноярск, 2021 г.

О проведённом рейде по контролю за качеством общественного питания в _____

По адресу _____

Дата _____ Время _____

ФИО участников рейда _____

Меню _____

Поставщик продуктов _____

Место питания детей- *групповые помещения*

Место приготовления пищи- *пищеблок МБДОУ*

Факты жалоб со стороны поваров на не качественные продукты питания, поставляемые на пищеблок _____

Факты жалоб на качество питания со стороны родителей _____

Факты жалоб на качество питания со стороны детей _____

Оценка санитарного состояния места общественного питания _____

Состояние посуды _____

Сервировка столов _____

Внешний вид блюд _____

Органолептическая оценка _____

Общее мнение _____

Подпись: _____





Обеспечение ОТ при организации питания в ДОУ	Проведение инструктажей при организации питания работников пищеблока, кладовщиков, воспитателей, младших воспитателей	Специалист по ОТ
	Создание безопасных условий труда, условий для соблюдения личной гигиены сотрудников	Заведующий, зам.зав. по АХР Специалист по ОТ
Совершенствование материально-технической базы	Замена устаревшего технологического оборудование на современное	Зам.зав. по АХР
	Приобретение современного технологического оборудования и посуды (менажница, соусница и др)	
	Приобретение современной спец.одежды для сотрудников пищеблока	Зам.зав. по АХР



ПРИБРЕТЕНИЕ СОВРЕМЕННОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПОСУДЫ, СОВРЕМЕННОЙ СПЕЦ.ОДЕЖДЫ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА.





Работа с детьми

Формирование культуры адаптированного питания с учетом особенностей социокультурного окружения (ценностей, принципов, правил, традиций)
Формирование и использование базы знаний ДООУ в сфере качества питания детей (картотеки, литература, видеофильмы, дидактические пособия и др.)
Включение в образовательный процесс на тему питания и здорового образа жизни:

- бесед;
- сюжетно-ролевых игр;
- решений проблемных ситуаций, поисковых задач;
- занятий-практикумов;
- мастер-классов;
- экспериментирования;
- экскурсий и целевых прогулок и др.

Оформление фотовыставок, выставок рисунков на предложенные детьми темы про питание и ЗОЖ
Организация дежурства
Участие в конкурсах

Воспитатели
Специалисты



РАБОТА С ДЕТЬМИ





Работа с педагогами	Работа творческой группы по питанию по презентации и внедрению нового 5-тиразового 10-тидневного цикличного меню Серия Круглых столов и семинаров «Уроки этикета» Разработка картотеки сервировки и подачи блюд	Руководитель СП по организации питания
Работа с сотрудниками	Обучение поваров и кладовщиков по теме: «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» Обучение по курсу: «Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и разработка меню, рационов питания в 2023 году»	Руководитель СП по организации питания



РАБОТА С ПЕДАГОГАМИ И СОТРУДНИКАМИ





Работа с родителями	Проведение «Гастромарафона» с участием родительской общественности и привлечением СМИ	Заведующий
	Разработка и оформление Книги любимых рецептов	Воспитатели
	Оформление стенда «Успех здоровья»	
	Оформление папок-передвижек	
	Разработка памяток для родителей о вкусной и здоровой пище	
Социальное партнерство	Сотрудничество с командой технологов «НАССР STUDY» по разработке 5-ти разового 10-тидневного цикличного меню	Руководитель СП по организации питания
	Сотрудничество со СОШ № 16 в организации	Заведующий
	Сотрудничество с Международным центром дополнительного профессионального образования	Руководитель СП по организации питания



ΓΑΣΤΡΟΜΑΡΑΦΟΝ



ΓΑΣΤΡΟΜΑΡΑΦΟΝ



ΓΑΣΤΡΟΜΑΡΑΦΟΝ



ГАСТРОМАРАФОН





ВРЕМЯ ПИТАТЬСЯ ПРАВИЛЬНО!



Масло, сахар, соль

Мясо, рыба, птица



Молоко, молочные продукты



Фрукты, овощи



Злаковые, картофель

