

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 62

ЗАВЕДУЮЩИЙ:
ЧУСОВИТИНА НАТАЛИЯ ИГОРЕВНА

📍 620138, г. Екатеринбург, бульвар Есенина, 11

☎ +7(343) 262-27-47

🖱 62.tvoyasadik.ru

✉ mdou62@eduekb.ru





ОБЩЕГОРОДСКОЙ СМОТР-КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В **2024/2025** УЧЕБНОМ ГОДУ

ЕКАТЕРИНБУРГ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД ВЫПОЛНЯЮТ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ ПОВАРА

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке. Помещение пищеблока состоит из нескольких производственных цехов с применением принципов ХАССП.



ПИЩЕВОЙ БЛОК

находится на первом этаже в здании МБДОУ
№ 62 и оснащен оборудованием в
соответствии с нормативными требованиями



МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Пищевой блок
оснащён современным

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ

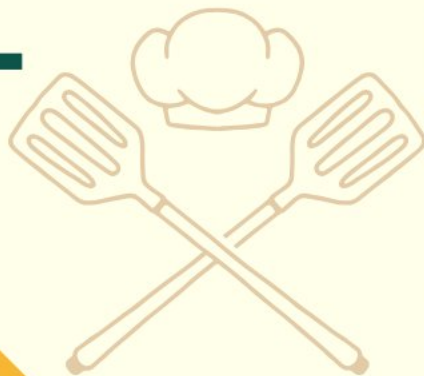
ХОЛОДИЛЬНЫМ

МОЕЧНЫМ

оборудованием и
находится в рабочем
состоянии



МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА



Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.



МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА



Хранение продуктов

Проверка сертификатов качества поставщиков осуществляется через систему Меркурий. Все поставляемые продукты имеют ярлыки и сертификаты.



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



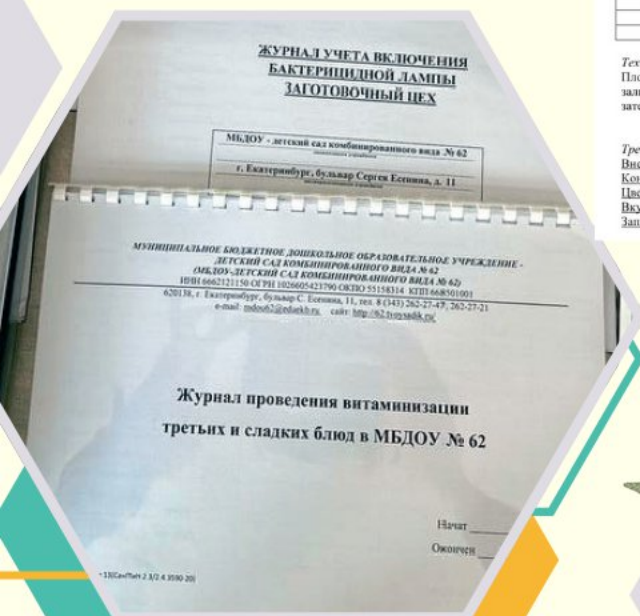
ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.



С-витаминизация пищи проводится в соответствии с Санпин 3590-20, п.8.1.6. Витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемой инструкцией непосредственно перед раздачей.



Технологическая карта № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Напиток из плодов шиповника»
 Номер рецептуры: 417
 Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельная – Москва Делит плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	если	сад	если	сад
Плоды шиповника сушеные	11	13	11	13
Сахар	10	12	10	12
Вода	140	170	140	170
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,51	0,21	14,23	71	75,00
0,61	0,25	18,67	79	90,00

Технология приготовления:
 Плоды шиповника промывают холодной водой, складут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Требования к качеству:
 Внешний вид: напиток налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: темно-красный
 Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника
 Запах: шиповника

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) на пищеблоке после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.



ВИТАМИНИЗАЦИЯ

ДОКУМЕНТЫ

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно.

С нормативными документами по организации питания подробнее можно ознакомиться на сайте учреждения.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 62
ИНН 662121159 ОГРН 10266842796 ОКТО 551834 КПП 66081001
620138, г. Екатеринбург, бульвар С. Есенина, 11, тел. 8 (343) 262-27-47; 262-27-21
e-mail: info@72detadskiy.ru сайт: http://72detadskiy.ru/

ПРИНЯТО на Педагогическом совете МБДОУ № 62 Протокол № 3 от 20.01.2024г.

УТВЕРЖДАЮ Заседующий МБДОУ № 62 Протокол № 651 от 20.01.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада комбинированного вида № 62

г. Екатеринбург, 2024

МБДОУ № 62 Система ХАССП

БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПИЩИ

МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62
г. Екатеринбург, бульвар Сергея Есенина, д. 11

НАЧАТ 08.01.2024 г.
ОКОНЧЕН 20 г.

МБДОУ № 62 Система ХАССП

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62
г. Екатеринбург, бульвар Сергея Есенина, д. 11

НАЧАТ 08.01.2024 г.
ОКОНЧЕН 20 г.

ЖУРНАЛ УЧЕТА
РАБОТЫ НА КУХНЕ
И В РАБОЧЕЙ МАШИНЕ

ЖУРНАЛ УЧЕТА
ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА
ХОЗЯЙСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ВНЕШНЕГО
АМБИЕНТЫ ИЛИ
МАКРОСРЕДИЯ

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ВНЕШНЕГО
АМБИЕНТЫ ИЛИ
МАКРОСРЕДИЯ

БРАКЕРАЖНЫЙ
ЖУРНАЛ
(КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
ГОТОВОЙ ПИЩИ)

МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62
г. Екатеринбург, бульвар Сергея Есенина, д. 11

Журнал проведения санитарно-гигиенических мероприятий в МБДОУ № 62

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62
г. Екатеринбург, бульвар Сергея Есенина, д. 11

Журнал учета санитарно-гигиенических работ

ЖУРНАЛ УЧЕТА
ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62
г. Екатеринбург, бульвар Сергея Есенина, д. 11

ЖУРНАЛ УЧЕТА ЗАМЕНЫ
ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

МБДОУ № 62

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 62
ИНН 662121159 ОГРН 10266842796 ОКТО 551834 КПП 66081001
620138, г. Екатеринбург, бульвар С. Есенина, 11, тел. 8 (343) 262-27-47; 262-27-21
e-mail: info@72detadskiy.ru сайт: http://72detadskiy.ru/

ПРИНЯТО на педагогическом совете МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62 Протокол № 2 от 02.02.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ Заседующий МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62 Протокол № 651 от 02.02.2024 г.

Рабочая программа
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада комбинированного вида № 62

Согласовано:
На заседании Совета родителей МБДОУ - детский сад комбинированного вида № 62 Протокол № 7 от 02.02.2024 г.

г. Екатеринбург, 2024

План мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ № 62 на 2024 - 2025 учебный год

СИСТЕМА ХАССП
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 62

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
И ТЕХНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПИЩИ
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада комбинированного вида № 62 на период с 01.09.2024 по 31.08.2025 г.

ЖУРНАЛ
АДМИНИСТРАТИВНО - ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

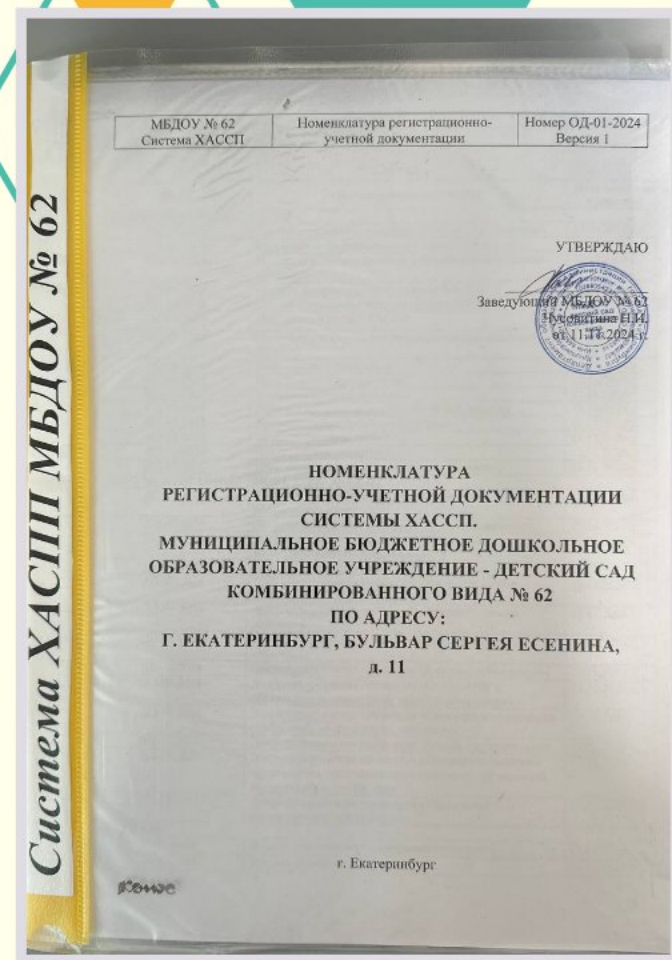
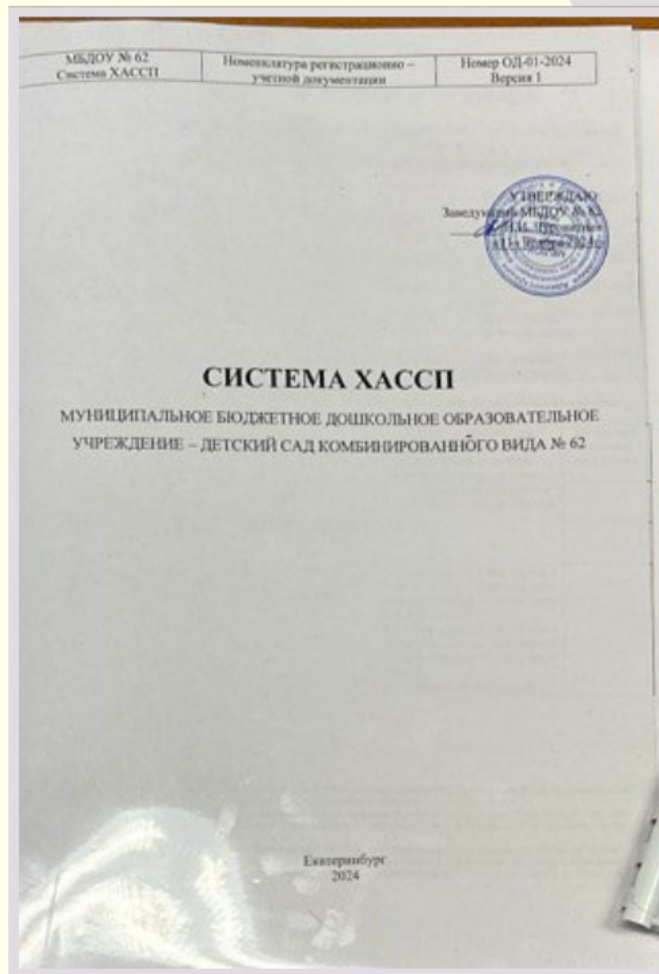
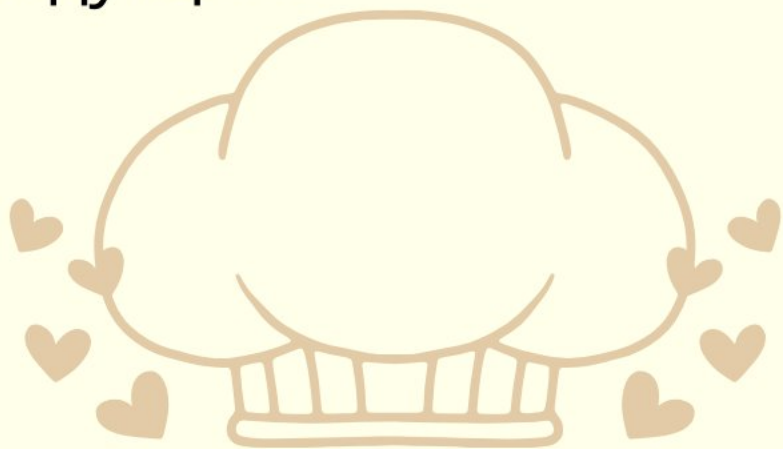
Журнал проведения мероприятий по контролю качества пищи на учебный год

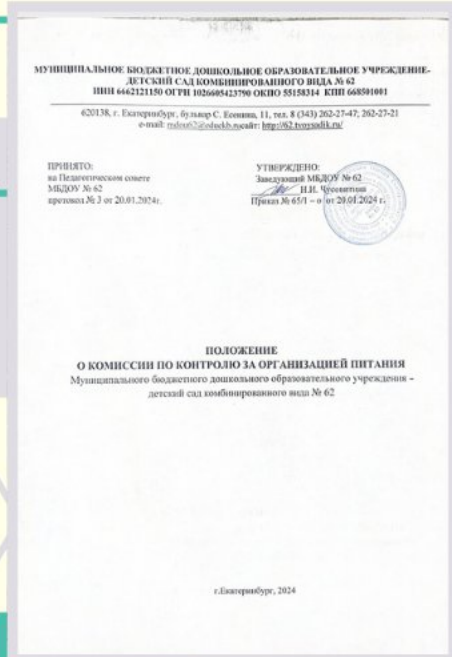
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада комбинированного вида № 62 на период с 01.09.2024 по 31.08.2025 г.

г. Екатеринбург, 2024 г.

ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

ХАССП – это система, которая предназначена для обеспечения безопасности при изготовлении различных видов пищевой продукции.





МЕНЮ

Питание осуществляется с примерным 10-дневным меню, разработанных на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

В детском саду осуществляется питьевой режим в соответствии с Положением по организации питьевого режима и приказом руководителя.

Так же у нас имеется диетическое (безглютеновое, безмолочное) разработанное меню. С ним можно ознакомиться на нашем сайте в разделе организация питания



ПРИМЕР МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ

ЗАВТРАК

400 гр

Каша геркулесовая молочная
с маслом сливочным,
какао с молоком,
батон,
масло сливочное



2-Й ЗАВТРАК

100 гр

Яблоко,
сок



ОБЕД

600 гр

Салат из припущенной моркови,
яблока с растительным маслом
борщ вегетарианский
со сметаной
суфле из печени
картофельное пюре
компот из сухофруктов,
соль, хлеб

ПОЛДНИК

250 гр

Рыба с овощами в омлете
хлеб
вафли
чай с сахаром



КУЛЬТУРА ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЕТЕЙ





КУЛЬТУРА
ОБСЛУЖИВАНИЯ
ДЕТЕЙ





КУЛЬТУРА
ОБСЛУЖИВАНИЯ
ДЕТЕЙ

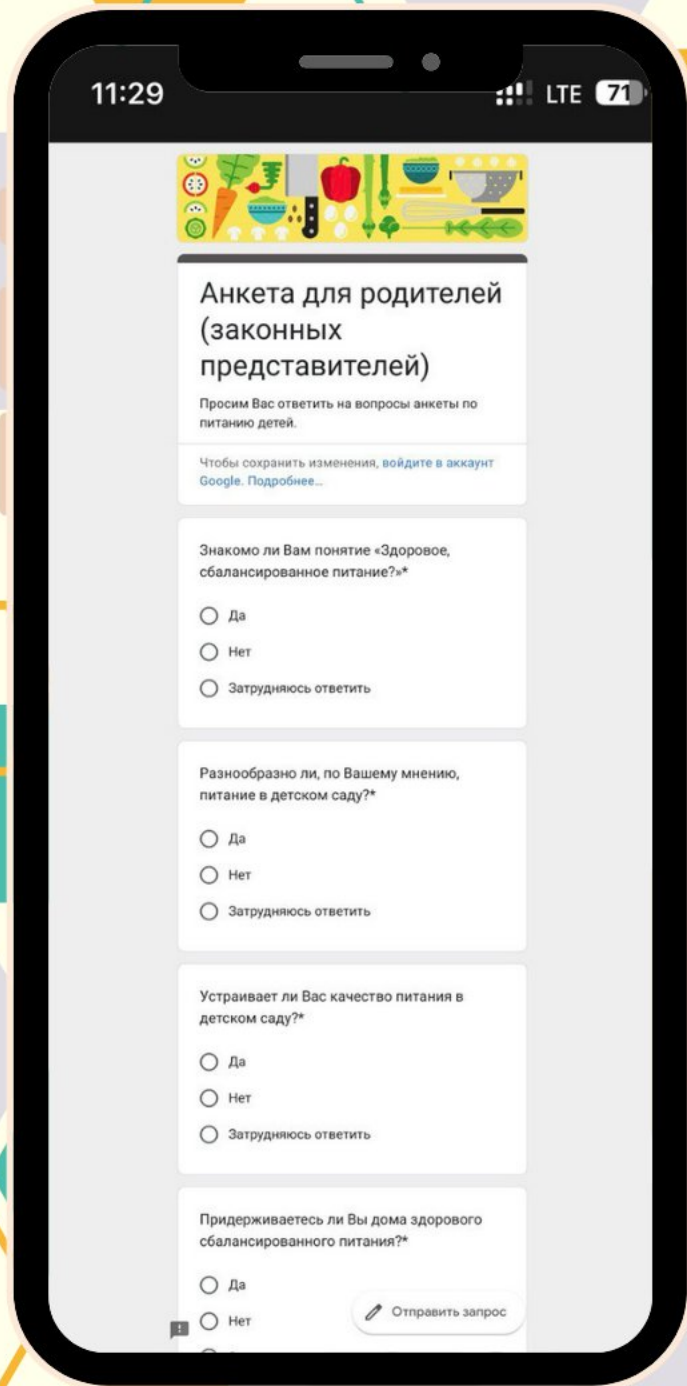
СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.



Время	Наименование блюда	Количество	Проба отобрана	Проба принята	
Завтрак	Каша манная молочная со сливочным маслом				
	Булочка с повидлом (джемом)				
	Коричный напиток с молоком				
	Итого:				
Обед	Салат из моркови с яблоками и растительным маслом 60 гр				
	Суп-пюре из мяса говядины 200 гр				
	Пудинг из риса с яблоками 80 гр				
	Каша рисовая рассыпчатая 150 гр				
	Компот из сухофруктов 180 гр				
	Хлеб ржаной 40 гр				
	Хлеб пшеничный 20 гр				
	Итого:				
	Полдник	Снежок 200 гр			
		Запеканка из творога 150 гр			
Сгущенное молоко 20 гр					
Хлеб пшеничный 20 гр					

Комиссия: Казыберова Д.С., Радкина Д.В., Усманова Д.А.



11:29 LTE 71



**Анкета для родителей
(законных
представителей)**

Просим Вас ответить на вопросы анкеты по питанию детей.

Чтобы сохранить изменения, войдите в аккаунт Google. Подробнее...

Знакомо ли Вам понятие «Здоровое, сбалансированное питание?»*

☐ Да

☐ Нет

☐ Затрудняюсь ответить

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

☐ Да

☐ Нет

☐ Затрудняюсь ответить

Устраивает ли Вас качество питания в детском саду?*

☐ Да

☐ Нет

☐ Затрудняюсь ответить

Придерживаетесь ли Вы дома здорового сбалансированного питания?*

☐ Да

☐ Нет

 Отправить запрос

АНКЕТИРОВАНИЕ РОДИТЕЛЕЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Анкетирование проводится с целью определения удовлетворенности родителей по качеству организации питания детей в детском саду.

Они на страже здорового питания!

Боевой Цыпленок
ШЫП

ЦИТРОН



Капитан
БРОККОЛИ

Читайте комиксы
и будьте здоровы

Что полезно есть?

ПИЩА ДОЛЖНА БЫТЬ РАЗНООБРАЗНОЙ.

ЕШЬ ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ — КАШИ И СУПЫ,
МЯСО И РЫБУ, ОВОЩИ И ФРУКТЫ, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.

ПЕЙ ДОСТАТОЧНО ЖИДКОСТИ — ВОДУ (КИПЯЧЕНУЮ),
МОЛОКО, КЕФИР, СОКИ, ЧАЙ, КАКАО С МОЛОКОМ.

НЕ ЕШЬ МНОГО СЛАДКОГО, СОЛЕННЫХ,
ЖАРЕННЫХ ПРОДУКТОВ.



МБДОУ - детский сад комбинированно



Что должно быть в меню дошкольника
осенью?

В это время года растущему организму особенно
требуются витамины и питательные вещества. Их
лучшим источником являются овощи и фрукты.

Помните! Основные компоненты здорового
питания — это углеводы, белки, жиры, витамины,
минералы и вода.

Какие макро- и микроэлементы необходимы
ребенку — рассказали в карточках

Здоровье
это
Здорово



ИНФОРМАЦИОННЫЕ СТЕНДЫ ПО ПИТАНИЮ/ САЙТ

В МБДОУ № 62 располагаются информационные стенды для родителей об организации питания в детском саду. Информация обновляется каждые 10 дней в соответствии с Положением о сайте. На сайте организации в разделе /организация питания/ представлена информация о правильном питании детей дошкольного возраста, конкурсы, выставки на тему правильного питания, консультации для родителей.



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ

План мероприятий

по совершенствованию организации питания в МБДОУ № 62:

Детско-родительская выставка
"Разговор о правильном питании"

Кулинарное шоу детей и родителей
"На кухне вместе веселее"

Детское меню и кулинарные рецепты
от воспитанников и их родителей

Консультации для родителей о
правильном питании дошкольников

Выставка рисунков "У нас здоровое
питание"



РАЗРАБОТАНЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Омлет натуральный»
Номер рецептуры: 229
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельни – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яйца	1	1	40	40
Молоко	60	60	60	60
Мука пшеничная	5	5	5	5
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			110	111

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины С,
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	мг
8,40	26,47	2,16	217,95	0,21

Технология приготовления:
К обработанным яйцам добавляют молоко, соль и муку. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5- 3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 180-200 °С до готовности.

Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность омлета поджаренная, без подгорелых мест
Консистенция: однородная, сочная
Цвет: золотисто-желтоватый
Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла
Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Куриные яйца богаты витаминами А, В и Е, необходимыми для нормального развития растущего организма. Продукт содержит фосфор, кальций, калий, железо. Витамин D способствует профилактике рахита.



Это блюдо в нашем детском обожают малыши и дети постарше.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА "ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ"

Программа здорового питания в детском саду направлена на сохранение и укрепление здоровья воспитанников, а также профилактику заболеваний. Программа формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

"Тем, кто считает, что у них нет времени на здоровое питание, рано или поздно придется искать время на лечение болезни"

— Эдвард Стэнли.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 62
(МБДОУ – детский сад комбинированного вида № 62)
ИНН 6662121158 ОГРН 1026605423790 ОКПО 55158314 КПП 668501001
620138, г. Екатеринбург, бульвар С. Есенина, 11, тел. 8 (343) 262-27-47, 262-27-21
e-mail: mdo62@yandex.ru сайт: http://62.rsvyadik.ru/

ПРИНЯТО на педагогическом совете МБДОУ – детский сад комбинированного вида № 62
Протокол № 2 от 09.09.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ Заведующий МБДОУ – детский сад комбинированного вида № 62
Чусовиткина Т.А.
Принят М.Б. от 09.09.2024 г.

Рабочая программа «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения –
детский сад комбинированного вида № 62

Согласовано:
На заседании Совета родителей
МБДОУ – детский сад комбинированного вида № 62
Протокол № 4 от 09.09.2024 г.



Екатеринбург
2024



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ



В МБДОУ № 62 созданы условия для формирования и активизации знаний у детей и их родителей о правилах здорового питания.



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ

Выставка рисунков
"У нас здоровое питание"



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ



Наиболее интересны родителям практико-ориентированные мероприятия, где идет взаимодействие педагогов, родителей и детей.





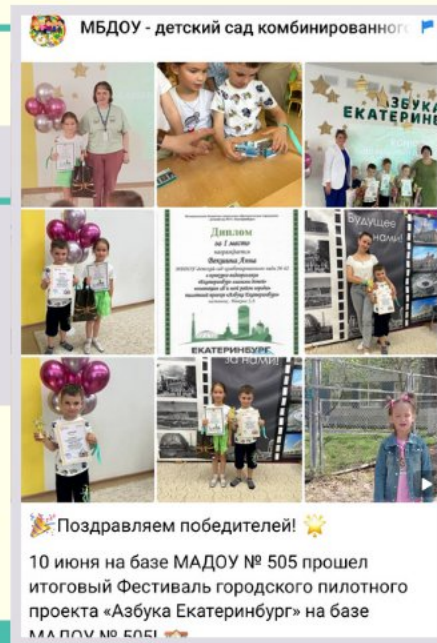
РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ



Конкурс "Наше любимое блюдо"



Дошколята вместе с родителями готовили дома полезные любимые блюда. Захватывающий процесс приготовления, фотосессия с блюдом и, конечно, его дегустация.



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ



Конкурс "По рецепту бабушки"



В рамках Фестиваля городского пилотного проекта "Азбука Екатеринбург" проходил конкурс "По рецепту бабушки", в котором стал победителем наш воспитанник.

РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ

Проект

"Огород на окне"



Дети совместно с педагогами принимали участие в посадке, поливали свой огород и с нетерпением ждали и наблюдали, когда появится первая зелень.



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ

Проект "Уличный огород"



Уличный огород в нашем детском саду является источником познания природы. Здесь расширяются и углубляются знания воспитанников. Они приобщаются к трудовой деятельности по уходу за растениями и к культуре здорового питания в целом.



СОВМЕСТНАЯ РАБОТА ПЕДАГОГА С ДЕТЬМИ

В МБДОУ № 62 организованы занятия по здоровому питанию, где дошкольники готовят полезные блюда (на фото: приготовление фруктового салата). Занятия способствуют развитию мелкой моторики, воображению, коммуникативных навыков. Вместе с тем, происходит формирование здорового образа жизни. Это не только приготовление полезных блюд, но и выбор полезных продуктов, правильное хранение и потребление.



ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ СОТРУДНИКОВ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ



Сотрудники пищеблока и педагоги нашего детского сада регулярно повышают квалификацию на различных курсах и семинарах по вопросам организации здорового питания детей. Имеют благодарности от сотрудников детского сада и от родителей воспитанников.

СООБЩЕСТВО В VK



САЙТ

