



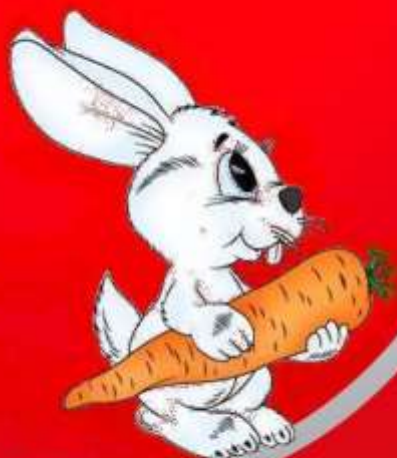
ЗОЛУШКА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

«ДЕТСКИЙ САД № 14 «ЗОЛУШКА»

СМОТР – КОНКУРС

**«На лучшую организацию
питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях»**



**БАЛАБАНОВО
2011**

Организация питания в ДОУ

АКТУАЛЬНОСТЬ

НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ В РОССИИ ФОРМЫ ДЕФИЦИТА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЗДОРОВЬЕ ДОШКОЛЬНИКОВ



НАПРАВЛЕНИЯ ПРОГРАММЫ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕЖЕНИЯ ДЕТЕЙ В МДОУ «ДЕТСКИЙ САД №14 «ЗОЛУШКА»

Обеспечение психоэмоционального комфорта пребывания

Рациональное питание

Физическое воспитание

Профилактическая иммунокоррекция

Закаливание



Формирование у детей потребности в здоровом образе жизни



ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ДОУ

- СООТВЕТСТВИЕ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ВОЗРАСТНЫМ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМ ПОТРЕБНОСТЯМ ДЕТЕЙ
- СООТВЕТСТВИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ЭНЕРГОЗАТРАТАМ
- УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОТРЕБНОСТИ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ
- ОПТИМАЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ

... Питание всегда должно быть разнообразным. Если в учреждении понимают, что детям нужно хорошо питаться, то обязательно найдутся для этого пути и средства. Ведь все упирается не только в медицинские и гигиенические аспекты, но и в финансирование, и в осознание того, что нужно и как нужно. Есть, конечно, общие нормы и рекомендации, но ведь можно дать 20 г. белка в виде вкусного блюда, а можно из того же самого количества белка со всеми витаминами приготовить такую гадость, которую дети не будут есть.

Самая сложная задача – сделать так, чтобы еда была вкусной, полезной и нравилась ДЕТЯМ..., говорит доктор медицинских наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ, руководитель отдела детского питания НИИ Питания РАМН Игорь Конь.



Организация питания в ДОО НОРМАТИВНО - ПРАВОВАЯ БАЗА

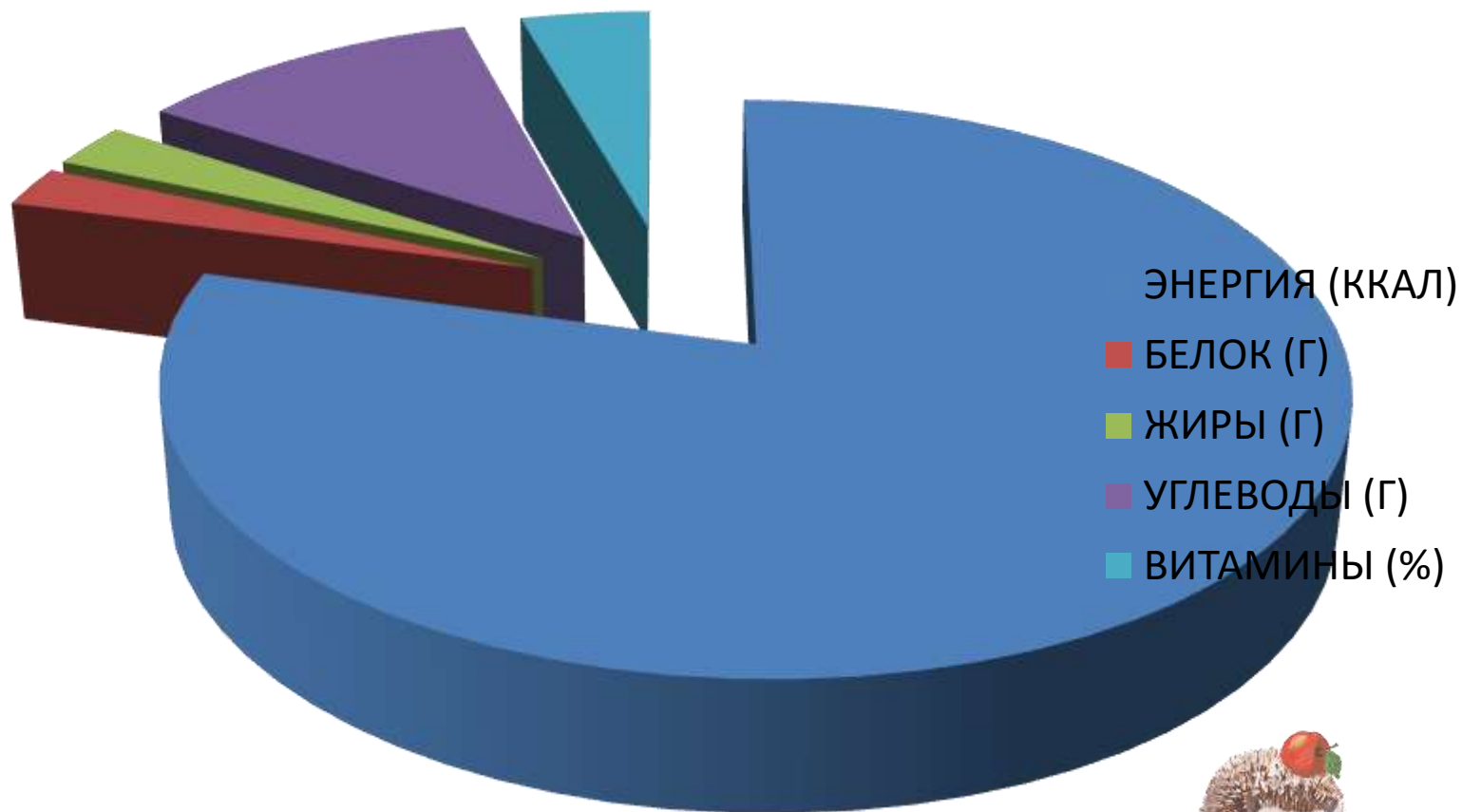
- САНИТАРНО-ЭПИДИМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (постановление СанПин 2.4.1.2660-10)
- Письма Минздрава России о питании в ДОО
- Технологические карты на каждое блюдо
- Примерное 10 дневное цикличное меню



Организация питания в ДОО

СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ РАЦИОНА ПИТАНИЯ

ДЕТЕЙ

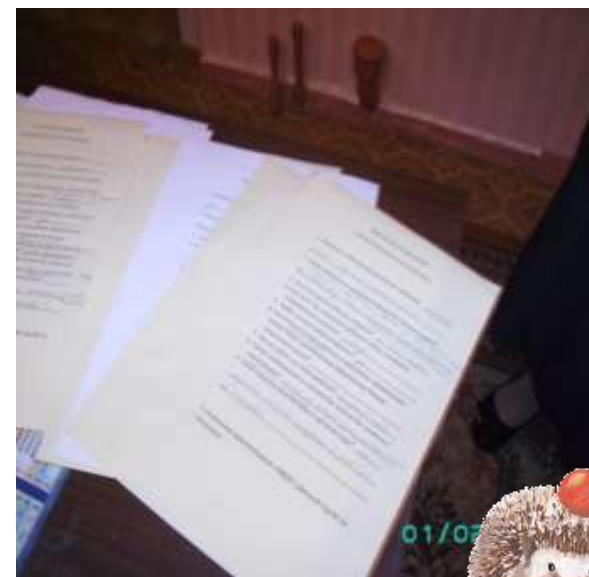


Организация питания в ДОУ ДОКУМЕНТАЦИЯ

- **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ**
- **ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПОСТУПАЮЩЕГО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**
- **ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**
- **ЖУРНАЛ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ**
- **ЖУРНАЛ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ БЛЮД**
- **НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ**
- **ТЕТРАДЬ ЗАКАЗОВ И ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ**
- **ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ**
- **ЖУРНАЛ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА**



Организация питания в ДОУ ДОКУМЕНТАЦИЯ



Организация питания в ДДОУ МНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



*«**Меню-раскладка** формируется на основании типового меню. При расчете меню-раскладки контролируется достаточное количество продуктов для данного меню, может быть выполнена замена недостающего продукта на аналогичный, из числа разрешенных.» - **говорит старшая медицинская сестра МДОУ «Детский сад №14 «Золушка» Егорова Л.В.***



Организация питания в ДООУ МНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



«Контроль разработанного меню осуществляется по сбалансированности питания, по энергетическим показателям и химическому составу, по выполнению среднесуточного набора продуктов. – считает Администрация МДОУ «Детский сад №14 «Золушка»



Организация питания в ДОУ МНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

... Меню за 5 минут, калорийность – пожалуйста! Накопительная ведомость – за любой период! Остатки на складе в любой момент! Всё можно настроить как нам надо – любые отчёты, сезонное меню забить и готово...,
говорит главный бухгалтер МДОУ «Детский сад №14 «Золушка» - Ильина Т.А.



Организация питания в ДОУ МНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



Для рассчитанного меню при необходимости формируется дополнительное требование на возврат продуктов если количество детей оказалось меньше планируемого или дозаказ продуктов если детей пришло больше планируемого.



Если продукта нет на складе в достаточном количестве, то может быть выполнена замена на аналогичный продукт из числа разрешенных для данного блюда. –говорит Заместитель заведующей по АХЧ Денискина Н.А.



Количественные остатки продуктов учитываются на карточке продукта. Учет ведется по партиям. Для каждой партии учитывается сопроводительные документы, дата поступления, срок годности, поставщик.

Организация питания в ДОУ ПИЩЕБЛОК

УСРОЙСТВО,
ОБОРУДОВАНИЕ,
СОДЕРЖАНИЕ
ПИЩЕБЛОКА
СООТВЕТСТВУЕТ
САНИТАРНЫМ
ПРАВИЛАМ К
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
И ИЗГОТОВЛЕНИЯ



*«Театр начинается с вешалки» , а детский сад с кухни,
где работают опытные, любящие свою профессию
повара: **Луничева Надежда Ивановна и Наноева Людмила
Николаевна, работающие более четырёх десятков лет!***



ЗОЛУШКА

Организация питания в МДОУ «Детский сад № 14 «ЗОЛУШКА»

***** МЕНЮ *****

11.11.2011

ЗАВТРАК

Молочно-рисовая каша

Кофейный напиток

Хлеб пшеничный с маслом

ОБЕД

1. Свекольник со сметаной на мясном бульоне

2. Тефтели из рыбы с картофельным пюре

3. Компот из сухофруктов

Хлеб ржаной

ПОЛДНИК

Сок

УЖИН

Молочная вермишель

Чай, хлеб пшеничный



Технологическая карта № 204Наименование изделия: **Свекольник со сметаной**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция
 Брутто, г Нетто, г Картофель 8660 Свекла 6854 Лук репчатый 108 Томат-паста 22 Масло сливочное 22 Сахар (песок) 11 Сметана 55 Выход готового блюда - 250-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность
 (ккал) 101,25 Углеводы 16,75 Витамин С 19,12 Белки 2,36 Витамин В 10,09 Кальций 33,53 Жиры 2,71 Витамин В 20,08 Железо 1,42

Технология приготовления

Способ приготовления

1 способ- Очищенная свекла шинкуется соломкой и тушится с небольшим количеством масла бульона, тотат- пюре 1-1,5 часа

2 способ Свеклу варят целиком, очищают от кожицы, нарезают соломкой, закладывают в борщ одновременно с пассерованными овощами и томат пюре.

Морковь, лук. припускают в жире 10- 20 минут. Капуста шинкуется соломкой, картофель брусочками. В кипящий бульон закладывается капуста, затем картофель, доводится до кипения, через 10 минут закладываются овощи (тушеная свекла, лук, морковь), вновь доводится до кипения и заправляется пассерованной мукой, все снова доводится до кипения и варится 10-15 минут до готовности. За 5 минут до готовности закладываются специи (лавровый лист). Отпускается со сметаной

Андропова Людмила Юрьевна главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора РУ №8 ФМБА России



Организация питания в ДОУ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

« ТЕФТЕЛИ ИЗ РЫБЫ »



- Технологическая карта № 90
 - Наименование изделия: **Тефтели из рыбы**
 - Номер рецептуры:
 - Наименование сборника рецептур:
 - **Наименование сырья Расход сырья и полуфабрикатов** 1 порция Брутто, г Нетто, г Филе трески 6965 Хлеб пшеничный 1313 Молоко 2020 Лук репчатый 1412 Мука пшеничная 88 Соль йодированная 0,50,5 Масло сливочное 66 Выход готового блюда - 100
 - **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**
 - Калорийность (ккал) 117 Углеводы 8,03 Витамин С 0,85 Белки 11,64 Витамин В 10,07 Кальций 44,92 Жиры 4,46 Витамин В 20,07 Железо 0,66
 - **Технология приготовления**
 - Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без кожи и костей промывают, нарезают
 - на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с очищенным луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль поваренную йодированную (3/4 от рецептурной нормы), хорошо вымешивают и формируют шарики массой 25-35 г, панируют в муке пшеничной и слегка обжаривают в масле на противне в духовом шкафу
 - Из подсушенной муки пшеничной (1/4 часть от рецептурной нормы) готовят соус молочный густой. , заливают приготовленным соусом молочным тефтели, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат при слабом кипении в течение 15-20 мин При отпуске тефтели рыбные поливают соусом, в котором они тушились.
- Температура подачи: не ниже 65С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Андропова Людмила Юрьевна главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора РУ № 8 ФМБА России



Организация питания в ДОУ « ТЕФТЕЛИ ИЗ РЫБЫ »



Организация питания в ДОУ КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ



ОТ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ ДО ПРИНЯТИЯ ПИЩИ
ДЕТЬМИ - ОСУЩЕСТВЛЯЕТ КОНТРОЛЬ:
СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА
ЕГОРОВА ЛАРИСА ВЛАДИМИРОВНА И
ЗАВЕДУЮЩАЯ МДОУ ТИХОНОВА ЗОЯ
ИВАНОВНА



Организация питания в ДОУ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

*Мы дежурные сегодня,
Станем няне помогать,
Аккуратно и красиво
Все столы сервировать.*



*Мы салфетницы поставим,
А на самый центр стола-
Хлеб душистый, свежий, вкусный.
Хлеб всему ведь голова!*



*Стол накрыт обеду. Хорошо
потрудились дежурные. Дети
уточнили названия блюд. Отметили
заботу няни и поваров. У детей
хорошее настроение для принятия
еды.*

*Дети, дети, детушки! Вы помыли
лапушки, В чистые ладошки,
Вот вам хлеб и ложки.*

*Приглашает к столу
воспитатель Мещерекова М.Н.*



Организация питания в ДОУ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



**« 1-е блюдо»
СВЕКОЛЬНИК СО
СМЕТАНОЙ**



**ВОТ И ОСЕНЬ СМОТРИТ В САД
НУ, А ДЕТКИ ВСЕ ЕДЯТ!**

**ПУСТЬ ЗИМА ИДЁТ БЕЛЫМИ СНЕГАМИ.
ДРУЖАТ НАШИ МАЛЫШИ С ТАКИМИ
ПОВАРАМИ!**



Организация питания в ДОУ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



**« 2-е блюдо»
ТЕФТЕЛИ ИЗ РЫБЫ С
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**



**СЛЕВА ОТ ТАРЕЛОЧКИ –
ВИЛОЧКА ЛЕЖИТ,
КОГДА СТАНЕМ ЕСТЬ ВТОРОЕ –
БУДЕМ С НЕЙ ДРУЖИТЬ.**

Организация питания в ДОУ **ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



« 3-Е БЛЮДО »
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ



**ФРУКТЫ ВСЕ В ТРЕВОГЕ И В
ЗАБОТЕ, БУДУТ ЛИ ВКУСНЫ
В КОМПОТЕ?**



**ЁЖИК ПЬЁТ ГОРЯЧИЙ ЧАЙ И
СОСЁТ КОНФЕТКУ,
НЕ ОБЛЕЙСЯ НЕВЗНАЧАЙ,
НЕ ЗАБУДЬ САЛФЕТКУ!**

Организация питания в ДОУ **ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



**«НОВОСЕЛЬЕ»
ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ**



**В ПЕЧЬ СПЕРВА ЕГО САЖАЮТ, А КАК ВЫЙДЕТ ОН
ОТТУДА, ТО КЛАДУТ ЕГО НА БЛЮДО. НУ, ЗОВИ
ТЕПЕРЬ РЕБЯТ! ПО КУСОЧКУ ВСЁ СЪЕДАТ!**



**ЯГОДЫ – КАК ВЫ ХОРОШИ!
ЖДУТ ВАС С НЕТЕРПЕНИЕМ НАШИ
МАЛЫШИ!**



Организация питания в ДОУ МНЕНИЕ РОДИТЕЛЕЙ ДЕГУСТАЦИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ



- Ребенок будет есть то же, что и Вы
- Обратите внимание на семейное питание!
- Сказкотерапия для продуктов
- Доброжелательная атмосфера и Ваш личный пример



**ВОТ ВАМ , МАМЫ. ХЛЕБ И ЛОЖКА
ОТВЕДАЙТЕ БОРЩА НЕМНОЖКО.
ВКУСНО? ТО-ТО ЖЕ!**



**ПОЕЛИ , ПОПИЛИ, ВСЕХ
БЛАГОДАРИЛИ.
«СПАСИБО» ГОВОРИЛИ!**

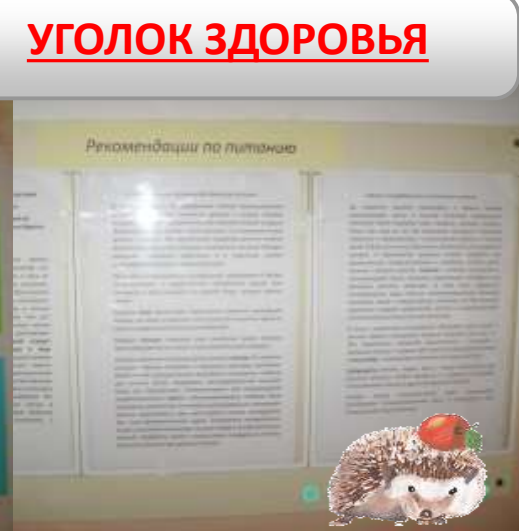
Организация питания в ДОУ ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«ВИТАМИНЫ» И «МОЛОЧНЫЕ РЕКИ» ВОСПИТАТЕЛЬ
КЛОБУКОВА Г.И.

УГОЛОК ЗДОРОВЬЯ

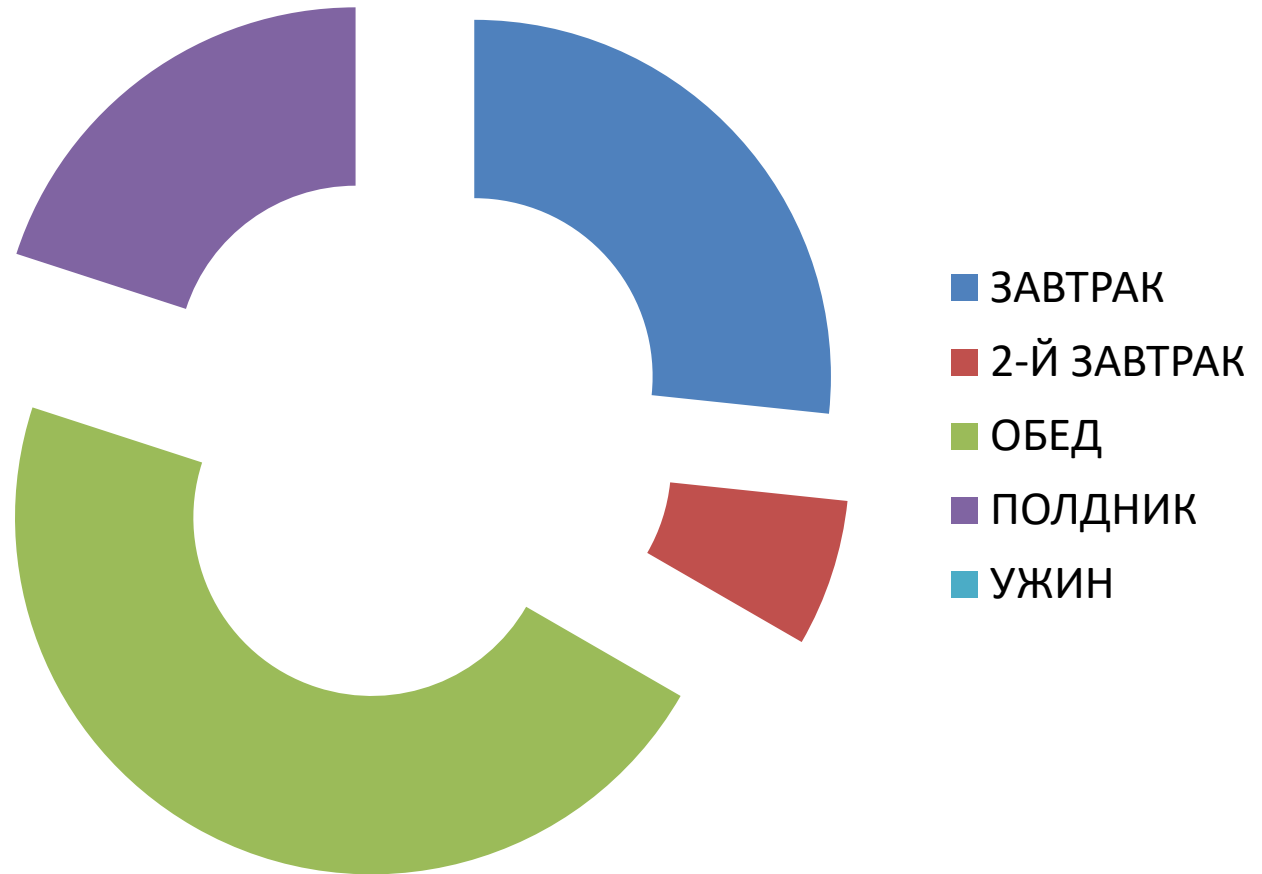


ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ



Организация питания в ДОУ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ (КАЛОРИЙНОСТИ) СУТОЧНОГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ НА ОТДЕЛЬНЫЕ ПРИЁМЫ ПИЩИ



ЗОЛУШКА

МДОУ «ДЕТСКИЙ САД №14 «ЗОЛУШКА»

БЛАГОДАРИТ ОРГАНИЗАТОРОВ ЗА ВОЗМОЖНОСТЬ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В СМОТРЕ-КОНКУРСЕ «На лучшую организацию питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

