

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



**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад № 192**

**620061, г. Екатеринбург, ул. Сельская, 16
тел.: +7 (343) 252-13-78,
e-mail: mdou192@eduekb.ru
сайт: <https://192.tvoyasadik.ru/>**

**Заведующий
Сидорова Людмила Анатольевна**

Основные задачи организации питания в МАДОУ детский сад № 192

- ❑ обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- ❑ предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ❑ пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- ❑ анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- ❑ разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания.



Материально-техническая база МАДОУ детский сад № 192

Современное оснащение пищеблока

Пищеблок оснащён новыми плитами, пароконвектоматом, современными холодильниками и посудомоечной машиной, что позволяет обеспечить качественное и безопасное приготовление пищи.



Чёткая организация санитарных зон

Для предотвращения перекрестного загрязнения зоны хранения, подготовки и мытья посуды разделены, установлены бактерицидные лампы для обеззараживания помещений.



Обновление столовых приборов и мебели

В 2025–2026 гг. закуплены новые столовые приборы и мебель, обеспечивающие удобство и безопасность для детей во время приёма пищи.



Материально-техническая база МАДОУ детский сад № 192

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии.



Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Особенности интерьера производственных помещений

Овощной цех

Оборудование: картофелечистка, весы, производственные столы, стеллажи, ванна для мытья овощей, раковина для мытья рук, разделочные доски



Мясо-рыбный цех

Оборудование: мясорубка, весы, производственные столы, ванна для мытья, раковина для мытья рук, разделочные доски



Особенности интерьера производственных помещений

Горячий цех

Производственные помещения разделены на отдельные санитарно-технологические зоны, что повышает безопасность и чистоту при приготовлении пищи.



Оборудование:
производственные столы, ванна для мытья, раковина для мытья рук, разделочные доски, столы производственные, стеллажи производственные
машина кухонная универсальная УKM
машина протирочно-резательная МПР

плита шестиконфорочная
пароконвектомат
кипятильник
весы электронные
хлебрезка
Кипятильник
Холодильник – 2 шт.
Установка доочистки питьевой воды «Гейзер»



Особенности интерьера производственных помещений

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.



Оборудование склада

Холодильник двухкамерный

«Бирюса 133К»

Стеллажи производственные

Весы механические

Весы электронные

Шкаф среднетемпературный

Ларь морозильный

Стол

Компьютер, принтер

Оборудование, приобретенное в 2025–2026 году

Оборудование	Количество	Стоимость (руб)
Набор посуды столовой	30	60 000
Бак нерж. 50 л.	4	60 000
Стулья детские	60	148 000
Миксер производственный	1	69 000
Термометр для холодильника	9	9 900

Таблица демонстрирует основные виды приобретенного оборудования и их количество, направленные на улучшение условий приготовления и сервировки блюд.

Закупленное оборудование повысило качество и эффективность работы пищеблока.

Санитарно-техническое оснащение

Санитарно-техническое состояние производственных помещений пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Все помещения пищеблока, кроме

кладовой оборудованы:

Диспенсер для мыла – 4 шт.

Локтевые дозаторы с

антисептиком для рук – 4 шт.

Раковина для мытья рук – 4 шт.



Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания.

Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь



Охрана труда и техника безопасности

В МАДОУ детский сад № 192 обеспечены современные условия безопасности и контроля труда на пищеблоке.

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



Каждый работник пищеблока оборудован СИЗ: перчатками, фартуками, головными уборами и противоскользящей обувью. Такая экипировка снижает вероятность получения производственных травм и поддерживает санитарные нормы.



Внутренние инструкции и положения ДОУ закрепляют порядок проведения инструктажей и контроля соблюдения норм среди персонала.

Регулярные инструктажи (2 раза в год) обеспечивают постоянное информирование и соблюдение стандартов безопасности.

Кадровый состав пищеблока



Шеф-повар
Волкова Н.А.



Повар
Ильева М.В.



Повар
Канащенко Т.В.



Подсобный рабочий
Дружинина Ю.А.



Кладовщик
Себергешева Т.А.

Кадровый состав пищеблока

Сотрудники пищеблока повышают квалификацию по вопросам организации здорового питания детей



2026 г., ОО «Региональный центр повышения квалификации», «Основы здорового питания (детей дошкольного возраста)», 16 ч.

2023 г., Международная кулинарная школа А.В. Кислицына, «Екатеринбург. Кондитерская витрина»



Внедрение принципов ХАССП в систему питания. Процесс приготовления блюд

1
контрольная
точка.
Прием сырья

Программное обеспечение «Парус», «Контур-Диадок», позволяет заказывать продукты, создавать меню с учетом всех необходимых требований и особенностей, а также контролировать расход продуктов и составлять отчетность.

Проводится проверка качества пищевых продуктов, проверяется маркировка и товаросопроводительные документы. Качество и соответствие товара, отслеживается через систему Меркурий и Честный знак. Заполняется Журнал бракеража скоропортящейся продукции



Дата	Время	Консистенция	Категория годности	Тип документа	График работы	Документы	Упаковка	Время приёма	Состояние	Дата отбора	СУП	Примечание	Консистенция	Количество
24.02.2024	11	38	1	Исч.	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	7	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0
24.02.2024	05	39	0	Слупушено	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	7	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0
20.02.2024	15	34	0	Слупушено	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	9	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0
20.02.2024	20	40	1	Исч.	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	9	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0
20.02.2024	25	140	0	Слупушено	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	9	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0
18.02.2024	14	36	0	Слупушено	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	4	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0
18.02.2024	20	47	1	Исч.	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	4	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0
18.02.2024	27	140	0	Слупушено	ТРЕБ. деп.	5.4. В.С.+	4	2.000 302.00	Не упреждено	Не найдено			0	0

Категория блюда	Суповый	Воск.	Упаковка	Вид	Бренд	Парус	Велик	Беларусь	Вел. на
Оладьи	0,015	2,415	1,20485	0,21020	3	0,17010	7,86400	0,010	
Пюре	0,000	0,000	5,47021	0,10000	4	0,00014	20,00000	0,000	
Слив.	0,000	0,000	0,00000	0,00000	0	0,00000	0,000	0,000	
Исч. пшеничный	0,000	3,220	1,41020	0,02000	7	0,24472	7,48400	0,000	
Исч. пшеничный порез.	0,000	3,220	1,41020	0,02000	7	0,24472	7,48400	0,000	
Карфель-пюре-пюре	0,000	32,200	2,12400	0,02000	5	0,40036	20,00000	0,000	
Суп	0,200	32,200	1,42400	0,02000	2	0,30039	12,97000	0,200	
Пюре	0,170	22,270	1,10000	0,04000	2	0,00000	7,76100	0,100	
Пюре	0,015	2,415	1,10000	0,02000	2	0,00000	6,77500	0,010	
Исч. пшенич. мука	0,100	30,000	1,72000	0,00000	5	0,00000	7,80000	0,100	
Карфель	0,000	4,000	0,00000	0,00000	1	0,00000	0,000	0,000	
Пюре	0,200	32,200	4,34200	2,70000	3	2,60004	61,24700	0,200	
Слив.	0,100	20,000	4,61000	1,40000	3	0,00014	22,96000	0,100	
Заправка	0,150	24,150	3,00000	3,07500	2	0,00000	67,70000	0,150	

Продукт	Единица	Жирность, %	Белки, г/100г	Углеводы, г/100г	В.С.Р.Т.001, г/кг	В.С.Р.Т.002, г/кг	Упаковка, г/кг	В.С.Р.Т.003, г/кг	В.С.Р.Т.004, г/кг
Слив.	кг	0,00000	0,00000	8,237,361	2,9700	2,1870	1,9790	2,1870	2,9700
Исч.	кг	0,00000	0,02120	1,936,124	0,7440	0,7440	0,4050	0,7440	0,7440

Поставщик	Заказ	На сумму	Статус
ИП Шилова Анастасия Рашидовна	№135682 от 17 февраля Отгрузка №1356205-00245	2 421,200 Р	Едет
ООО "МИК-УРАЛ"	№135682 от 16 февраля Отгрузка №135680	7 854,20 Р	Едет
ООО "МИК-УРАЛ"	№135683 от 16 февраля Отгрузка №135687	14 300,00 Р	Едет
ООО "МИК-УРАЛ"	№135685 от 16 февраля Отгрузка №135693	14 274,00 Р	Едет
АО "СТМ "НАДЕЖДА"	№135688 от 16 февраля Отгрузка №135670	6 420,00 Р	Едет
Запча			
ИП Шилова Анастасия Рашидовна	№135686 от 16 февраля	2 468,70 Р	Ожидает отгрузки
ИП Шилова Анастасия Рашидовна	№135687 от 16 февраля	5 580,80 Р	Ожидает отгрузки

Внедрение принципов ХАССП в систему питания. Процесс приготовления блюд

Проводится учет товарного соседства и контроль, с соблюдением температурного и влажностного режима в соответствии с требованиями к условиям хранения. Заполняется журнал температурного режима холодильного оборудования

2
контрольная
точка
Хранение
поступающего
пищевого сырья



Внедрение принципов ХАССП в систему питания. Процесс приготовления блюд

Проводится процесс приготовления продукции в соответствии с 10-дневным меню и технологическими картами. Контролируется выполнение правил и требований технологического процесса.

3
контрольная
точка.
Приготовление
пищевой
продукции



Для приготовления пищи используют щадящие способы: варку, тушение, запекание.

Внедрение принципов ХАССП в систему питания. Процесс приготовления блюд

4

контрольная точка
Выдача готовой
продукции

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.



Бракеражной комиссией проводится снятие проб готовой продукции, органолептическая оценка соответствия готовой продукции требованиям

Технологическая документация пищеблока

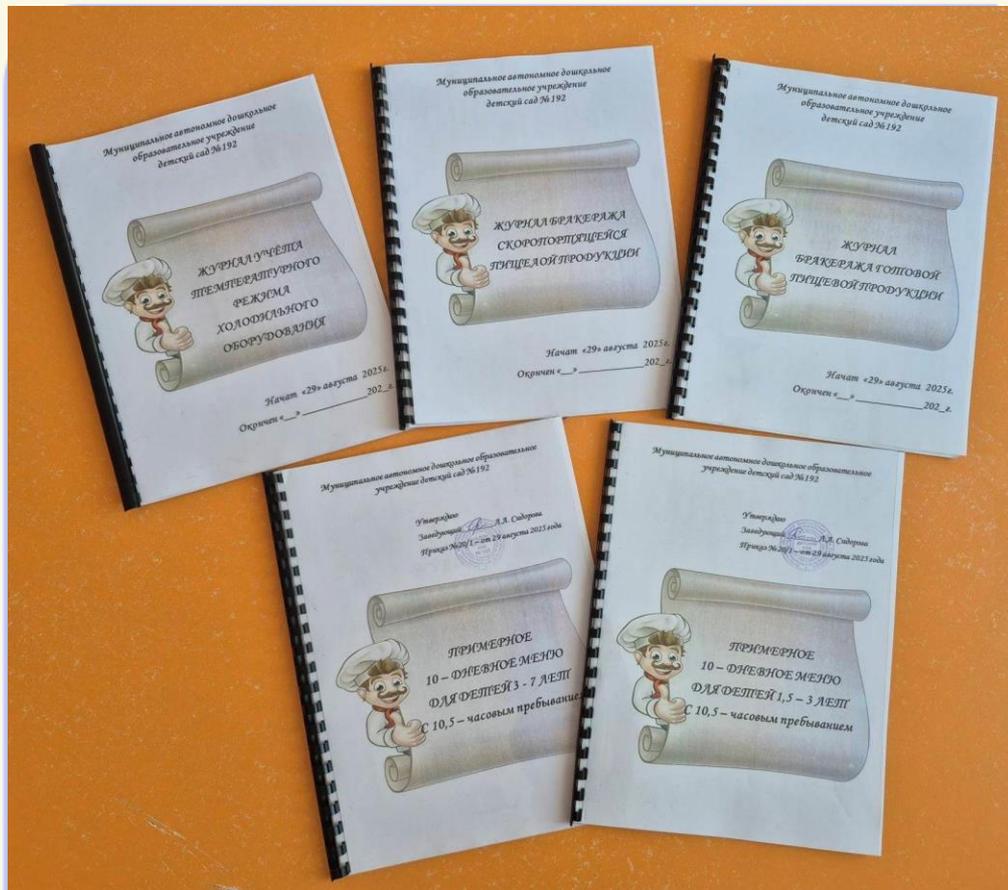
Технологическая документация пищеблока МАДОУ детский сад № 192 ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Технологическая документация

1. Меню примерное 10-ти дневное.
2. Технологические карты.
3. Договора поставки пищевой продукции.

Журналы

1. Гигиенический журнал (сотрудники)
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции



Рациональные технологии приготовления

В детском саду используют рациональные технологии приготовления блюд, которые учитывают принципы щадящего питания. Это предполагает использование определённых способов приготовления: варки, приготовления на пару, тушения, запекания. Овощи на пищеблок поступают в вакуумной упаковке.

Пароконвектомат позволяет готовить блюда с сохранением максимума полезных веществ благодаря щадящей обработке паром и горячим воздухом. Этот метод снижает использование жира и обеспечивает равномерную термическую обработку, улучшая вкус и структуру продуктов.



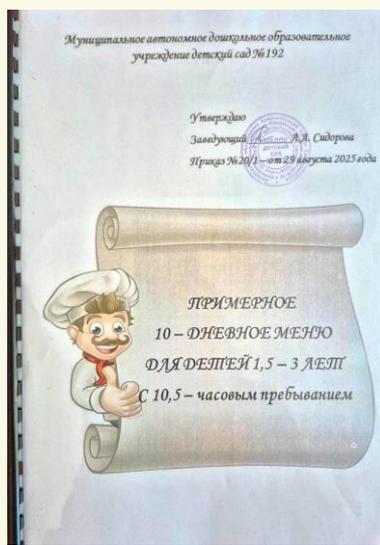
Использование вакуумной упаковки повышает срок хранения свежести продуктов. Овощи проходят тщательную очистку на производстве и упаковываются в стерильных условиях, что исключает грязь, остатки земли и риск попадания в пищеблок насекомых или бактерий.



Процесс приготовления блюд. Меню

Меню разработано для двух возрастных групп детей с 1,5 до 3 лет, с 3 до 7 лет в соответствии с 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;



		День 10 (пятница)					
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150,00	4,08	5,77	16,86	149,12	7.127
	Батон с маслом	36,00	2,20	4,20	14,59	98,38	7.035/3
	Кофейный напиток с молоком	180	5,52	2,54	15,44	105,42	7.067/1
Итого завтрак		366,00	11,80	12,51	46,89	352,92	0
Второй завтрак	Сок фруктовый	200,00	1,00	0,20	2,00	92,40	7.031-1
Итого второй завтрак		200,00	1,00	0,20	2,00	92,40	0
Обед	Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом	40,00	0,44	3,50	1,77	36,80	7.7/1/2
	Щи из капусты (вегетарианские) со сметаной	180,00	1,42	2,50	7,30	58,00	7.8/2/2
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	120,00	4,69	5,29	33,91	177,60	7.44/3/4
	Печень по-строгановски	60,00	8,80	4,70	1,70	79,42	7.249
	Компот из кураги и изюма	180	0,29	0	17,33	71,13	4.4/10
	Хлеб пшеничный	15,00	0,15	0,14	7,51	34,65	7.144
	Хлеб ржаной	30,00	0,27	0,01	1,70	72,40	7.002/1
Итого обед		625,00	16,06	16,14	71,22	530,00	0
Уплотненный полдник	Омлет с картофелем запеченный	150,00	9,60	8,73	14,73	191,60	7.4/6/5
	Хлеб пшеничный	15,00	0,15	0,14	7,51	34,65	7.144
	Напиток с витаминами "Витюшка"	180,00	0,00	0,00	3,11	14,40	7.507/2
	Печенье	20,00	2,10	1,24	15,36	83,60	7.308/6
Итого полдник		365,00	11,85	10,11	40,71	324,25	0
Итого за 10 день		1556,00	40,71	38,96	160,82	1299,57	0

Масса порций для детей и суммарные объемы составлены в зависимости от возраста в соответствии с приложением № 9 СанПин 2.3/2.4.3590-20

В меню учтена суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, а также процент распределения потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в соответствии с приложением № 10 СанПин 2.3/2.4.3590-20

Соотношение питательных веществ в ежедневном рационе

Средняя калорийность рациона варьируется от 1400 до 1800 ккал в зависимости от возрастной группы. Такой баланс способствует гармоничному развитию и поддержанию здоровья.



Оптимальное распределение макронутриентов способствует полноценному энергетическому обеспечению и развитию детей.



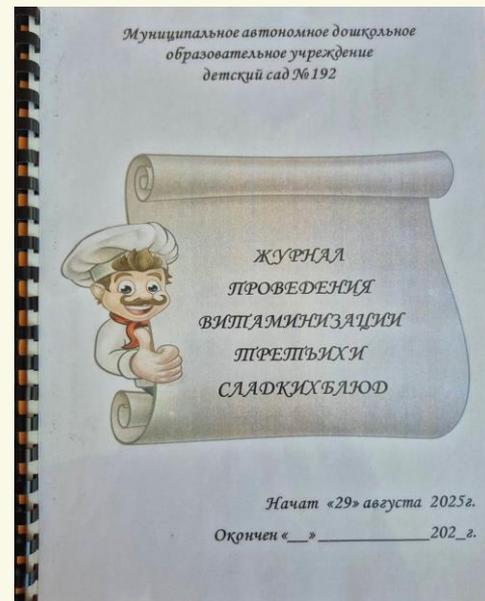
Витаминизация пищи: основные подходы

Для обогащения рациона микронутриентами используются витаминизированные напитки промышленного выпуска. Их готовят непосредственно перед раздачей, срок реализации — не более одного часа с момента приготовления.

п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20



Ведется строгий реестр витаминизации для контроля систематического и корректного обогащения пищи.



Культура обслуживания детей в детском саду



Внешний вид и профессионализм сотрудников

Работники санитарную одежду, что подтверждает высокие стандарты гигиены. Вежливое и дружелюбное общение создаёт комфортную обстановку для детей во время приёма пищи.



Участие детей в сервировке стола

Дети поощряются к участию в сервировке, что развивает ответственность и интерес к питанию. Используются красочные тематические скатерти и посуда, делающие процесс еды увлекательным и приятным.



Обучающие беседы о культуре питания

Регулярно проводятся беседы, направленные на формирование правил поведения за столом и развитие привычек здорового питания, способствующие воспитанию самостоятельности и уважения к пище.

Организация обеденной зоны



Яркое и комфортное пространство
Мебель адаптирована для детей

Обеденная зона светлая, стены оформлены яркими и доброжелательными элементами, что создаёт позитивное настроение у детей во время еды. Детские стулья и столы обеспечивают удобство и правильную посадку, что важно для пищеварения и общего самочувствия детей



Рациональная организация и
правила поведения

Стол украшают салфетки и сезонные декоративные элементы, создавая уютную и эмоционально позитивную атмосферу для детей



Оформление блюд и сервировка стола

Свежая зелень и овощи украшают блюда, что повышает их привлекательность и помогает формировать эстетическое восприятие у детей.

Фигурная нарезка и использование изделий с детским дизайном делают прием пищи радостным и стимулируют интерес к разнообразию продуктов.



Такая сервировка способствует развитию вкусовых предпочтений и формирует положительное отношение к пище и приему пищи.

Организация контроля качества питания детей

Административный контроль качества питания детей в ДОО регламентируется Положением о контроле организации и качества питания в ДОО. Этот локальный акт определяет основные цели и задачи контроля, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и формы контроля, устанавливает права и ответственность участников контроля.



Для осуществления административного контроля используются:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- Бракераж готовой продукции

Ежедневно оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек

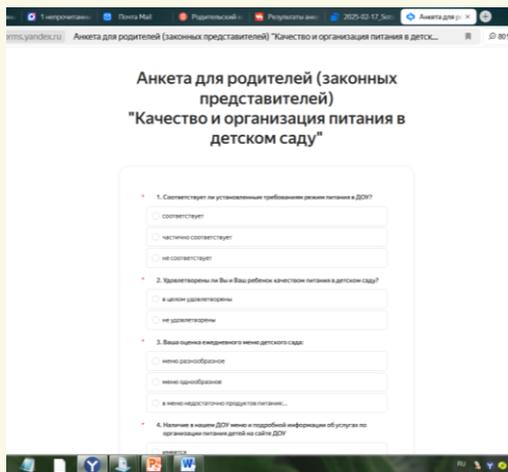
(заведующий, заместитель заведующего, медсестра).

Результат бракеража заносится в «Журнал бракеража готовой продукции»

Организация контроля качества питания детей

Родительский контроль качества питания детей в ДООУ

Анкетирование родителей — позволяет выяснить удовлетворённость питанием в ДООУ, предпочтения детей в блюдах.



Анкета для родителей (законных представителей)
"Качество и организация питания в детском саду"

1. Соответствует ли установленным требованиям режим питания в ДООУ?
 соответствует
 частично соответствует
 не соответствует
2. Удовлетворены ли Вы и Ваш ребенок качеством питания в детском саду?
 в полной мере удовлетворены
 не удовлетворены
3. Ваше мнение ежедневного меню детского сада:
 меню разнообразное
 меню однообразное
 в меню недостаточно продуктов питания...
4. Наличие в меню ДООУ меню и подробной информации об услугах по организации питания детей на сайте ДООУ

<https://forms.yandex.ru/cloud/6992adafe010dbd4caac3577/>

Родители воспитанников являются непосредственными участниками контроля за организацией питания в детском саду. В родительский контроль по питанию входят представители родительских комитетов групп, которые контролируют качество, закладку продуктов и раздачу пищи на пищеблоке, санитарное состояние пищеблока, организацию питания и работу по формированию навыков культуры еды в группах детского сада.



Организация контроля качества питания детей

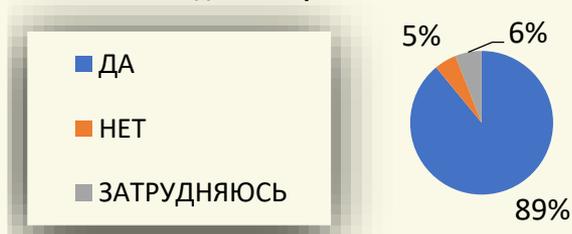
Родительский контроль – дегустация блюд

Главная задача дегустации - расширение представлений родителей о разнообразии блюд, а также наглядная демонстрация их вкусовых качества.

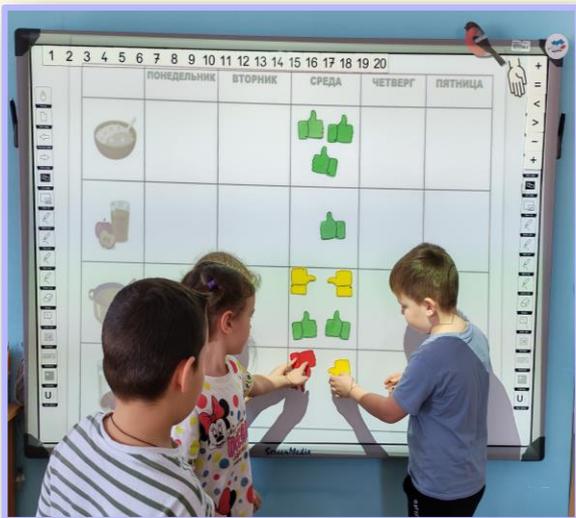
Дегустация проводится 1 раз в квартал

Результаты анкетирования в 2025 году показали, что 89% родителей удовлетворены питанием в ДОУ

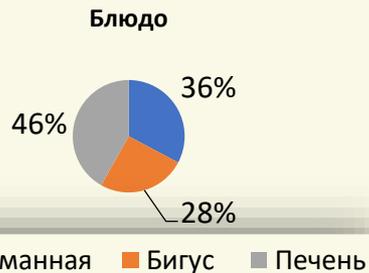
Удовлетворенность питанием



Организация контроля качества питания детей



Нелюбимое блюдо детей



Детский контроль
проводится ежедневно, дети
определяют понравившееся и
непонравившееся блюдо

Педагоги фиксируют в листе
оценки мнение детей, что
позволяет вносить коррективы в
меню

	1	2	3	4
			Правильно	Неправильно
175				
176	Завтрак	Каша из пшена и риса молочная	18	5
177		Батон с маслом, сахар	23	
178		Кофейный напиток с молоком	17	6
179		Итого завтрак:		
180	Второй завтрак	Апельсин	23	0
181		Итого второй завтрак:		
182	Обед	Салат из свеклы с яблоком	15	8
183		Суп-пюре гороховый	20	3
184		Гуляш из мяса кури	18	6
185		Макаронные изделия отварные	23	
186		Напиток из шиповника	23	
187		Хлеб пшеничный	23	
188		Гренки	23	
189		Итого обед:		
190	Уполномоченный повар:	Запеканка из творога с рисом	16	7
191		Чай с сахаром	23	
192		Соус молочный	16	7
193		Хлеб пшеничный	23	
194		Количество всего		
198	Завтрак	Батон с маслом	36,00	2,20
199		Кофейный напиток с молоком	200	3,2



Любимое блюдо детей



Эффективность организации контроля качества питания детей

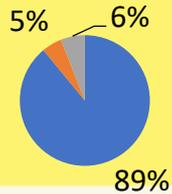
Результаты анкетирования в 2025 году показали, что 89% родителей удовлетворены питанием в ДООУ

Удовлетворенность питанием

■ ДА

■ НЕТ

■ ЗАТРУДНЯЮСЬ



Протоколы ежеквартальных испытаний в рамках Производственного контроля ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга» без замечаний

Профилактическое мероприятие ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах г. Екатеринбурга» 12.12.2025 года прошло без замечаний



Содержание информационных стендов в детском саду



На стендах доступно утверждённое заведующим ДОУ меню с указанием порций, калорийности, пищевой ценности что позволяет родителям планировать вечерний прием пищи детей. Информация обновляется ежедневно для актуальности.



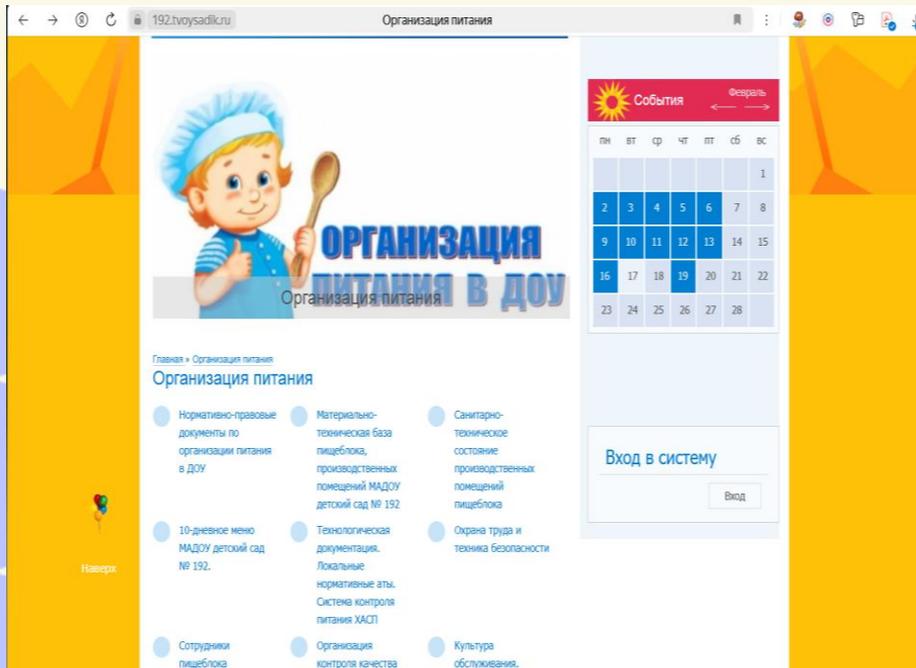
Обеспечивается информирование о правилах питания и исключении аллергенных продуктов. Отдельный раздел посвящён детям с аллергиями для безопасного питания.



Информационные стенды «Организация питания», размещены в каждой группе и в холлах детского сада.

Раздел «Организация питания» на сайте учреждения

Информационные стенды и онлайн-ресурсы обновляются 1 раз в 10 дней, что гарантирует актуальность данных о меню и рекомендациях по питанию.



На сайте представлено актуальное меню с детальным описанием блюд и их питательной ценности для всех возрастных групп воспитанников.



Публикуются отчёты лабораторных анализов качества продуктов и готовых блюд, обеспечивающие прозрачность и безопасность питания.



Размещены памятки для родителей, консультации специалистов по вопросам правильного питания и новости, связанные с организацией питания в детском саду.



Разъяснительная и просветительская деятельность с родителями

Регулярно организуются родительские собрания, посвящённые обсуждению питания и развитию здорового образа жизни в семье.

Организуются мастер-классы по приготовлению полезных блюд, которые способствуют практическому освоению здоровых рецептов.

Проводятся консультации с родителями по вопросам организации питания и формирования правильных пищевых привычек у детей.

В каждой группе оформляются уголки полезной информации и распространяются буклеты, поддерживающие образовательную работу. Регулярно организуются родительские собрания, посвящённые обсуждению питания и развитию здорового образа жизни в семье.

Разъяснительная и просветительская деятельность с родителями



Мастер-класс с родителями
«Готовим вместе»



Периодичность проведения просветительских мероприятий



Информационные встречи для родителей

Ежемесячно организуются встречи с родителями, направленные на обмен знаниями и повышение информированности о питании детей. Такие сессии стимулируют диалог и обратную связь.



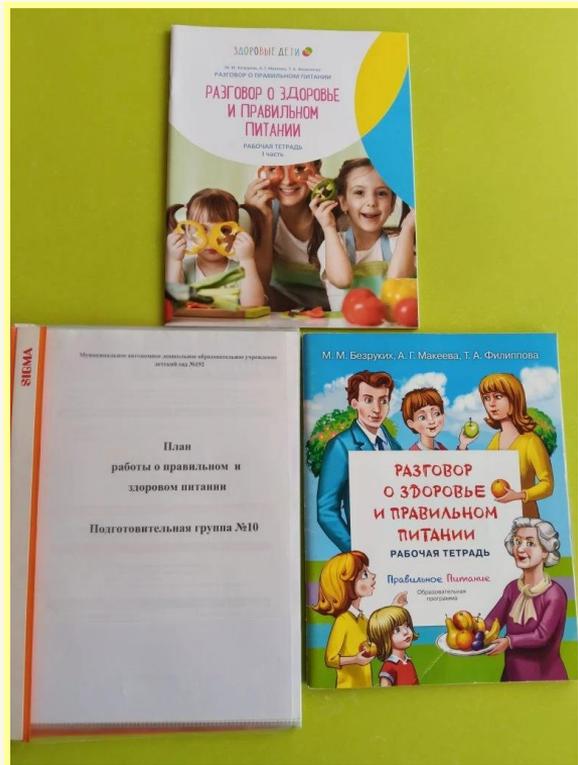
Кулинарные мастер-классы и анкетирование

Кулинарные мастер-классы проходят ежеквартально, а мультимедийные и бумажные материалы публикуются еженедельно. Анкетирование качества питания проводится четыре раза в год для оценки удовлетворённости.



Программы формирования правильных привычек у детей

Программа «Разговор о правильном питании»



Занятия по программе «Разговор о правильном питании» проводятся с детьми старшего дошкольного возраста 1 раз в неделю



Программы формирования правильных привычек у детей

Реализуются программы «Я ем овощи» и «Здоровое питание всей семьей», направленные на вовлечение детей и родителей в осознанный выбор полезных продуктов.

Интерактивные занятия развивают вкусовое разнообразие и знакомят с разными полезными продуктами через игры и конкурсы.

Проводятся конкурсы и показываются просветительские мультфильмы, мотивирующие детей к формированию здоровых пищевых привычек.



Программы формирования правильных привычек у детей

Проект «Реши сам - правильно питайся, здоровья набирайся»

Когда ребёнок чувствует контроль над ситуацией (даже такой простой, как выбор между супом и кашей), это вызывает у него больший интерес к еде и повышает аппетит.



1 раз в месяц детям предлагается сделать выбор из нескольких заранее подготовленных блюд, чтобы они могли почувствовать свою вовлеченность в процесс выбора, сохраняя при этом здоровое меню.

Принимая решение о том, какое блюдо съесть сегодня, ребенок учится делать осознанные выборы. Это первый шаг к тому, чтобы он начал задумываться не только над тем, нравится ему еда или нет, но и какие продукты полезны для здоровья.

Программы формирования правильных привычек у детей

Проект
«Полезные привычки»



Проект
«Волшебница - мука»



Проект
«Витамины для здоровья»



Программы формирования правильных привычек у детей

Проект
«Национальное блюдо
семьи»



Программы формирования правильных привычек у детей

Наша цель: Создать мост между культурой питания семьи и детского сада.

Задачи:

- Укрепить семейные традиции.
- Вовлечь родителей как партнёров.
- Изучить и сохранить кулинарные истории.

Проект
«Блюдо выходного дня»



Наши любимые котлетки!

Куриный фарш, манка, яйцо, лук.
Перемешать, сделать котлеты - в каждую завернуть масло сливочное и обжарить в панировочных сухарях.

Салат: капуста, свежий огурчик, соль сахар уксус и масло.

Приятного аппетита!



Сообщество VK



Сайт

