



МБДОУ
г.Горловки
№ 32
«ТОПОЛЕК»

ПРОЕКТ «ОБНОВЛЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА
МБДОУ № 32 «ТОПОЛЕК».

Правильное питание является залогом здоровья дошкольников, поэтому его организация – важнейшее направление деятельности руководителя детского сада.

К организации питания в МБДОУ предъявляются следующие основные требования:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, высокие вкусовые качества блюд;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Цель:

Обеспечение санитарно-гигиенических требований на пищеблоках в МБДОУ , улучшение материально-технической базы пищеблоков.

Задачи:

1. Повышение качества и безопасности питания в МБДОУ .
2. Разработать примерное десятидневное меню для детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) и детей раннего возраста до 3 лет.
3. Модернизация технологического оборудования пищеблоков.
4. Приведение пищеблоков МБДОУ согласно требованиям СанПиН.
5. Привести в соответствие локальные акты по организации питания в МБДОУ .
6. Составить технологические карты приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста.

7. Оформить информационные стенды по организации питания для родителей.

Ожидаемый результат:

1. Улучшение качества и обеспечение безопасности питания детей.
2. Исключение случаев приостановки деятельности учреждений в связи с выходом из строя технологического оборудования пищеблоков оборудования.
3. Модернизация условий на пищеблоке МБДОУ .

Результатом реализации проекта стало:

№ п/п	Результат реализации проекта.
1.	Приобретение оборудования на пищеблока МБДОУ. Новое оборудования пищеблока позволяет полноценно обеспечивать питанием воспитанников детского сада. Вместе с тем в современных условиях все более востребовано инновационное и энергосберегающее оборудование .В новом оборудовании можно готовить блюда из мяса, рыбы, овощей, выпечку, каши. Причем блюда из различных продуктов можно готовить одновременно – ароматы не смешиваются. Система управления позволяет: - Оптимально подобрать режим приготовления, обеспечивающий наилучшие вкусовые и питательные качества блюда; - Сохранить витамины и микроэлементы; - Свести к минимуму потери продукта и энергопотребление. Таким образом, эффективное оборудование для пищеблоков МБДОУ, при помощи которого можно быстро и выгодно накормить детей вкусной, полезной и здоровой пищей. Для размещения блюд в пароконвектоматах применяются гастроемкости из нержавеющей стали. Использование гастроемкостей позволяет оптимизировать приготовление блюд, значительно облегчить их транспортировку из горячего цеха и выкладку. В

	пароконвектоматах повара используют перфорированные гастроемкости, благодаря которым продукты готовятся быстрее, а пар равномерно распределяется по всему объему рабочей камеры.
2.	Пищевые блоки детских садов укомплектованы современным технологическим оборудованием приобретены: - Электромясорубки (для сырого мяса(рыбы) и для вареного мяса). - Машины протирочно – резательная, овощерезка. - Картофельная очистка. - Хлебоборозка. - Холодильники. - Жаровый шкаф.
3.	Сделан ремонт пищевого блока.
4.	Приобретены и установлены резервные источники горячего водоснабжения.
5.	Оформлены информационные стенды по организации питания для родителей и сотрудников.
6.	Разработаны проекты родителями и педагогами по организации питания в МБДОУ : «Азбука питания», «Полезная пища», «Здоровая еда для малыша», «Приятного аппетита, малыш» и др.
7.	Открыты фитоклубы «Небольшая» в для родителей и детей. (витаминные сборы).
8.	Разработано примерное десятидневное меню для детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) и детей раннего возраста до 3 лет
9.	Участие детских садов № 122, 144, 32 в городских смотрах-конкурсах «Лучшая организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях».
10.	Приобретено дополнительное оборудование для пищевых блоков в соответствии с требованиями СанПиН. (кастрюли разного объема, лотки, ножи, разделочные доски и т.д.)

11.	Установлены водонагреватели, локтевые смесители в соответствии с новыми требованиями СанПиН.
12.	Разработаны технологические карты приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста.
13.	Обновлена спецодежда для работников пищеблока.
14.	Разработаны методические рекомендации для педагогов и родителей по организации правильного питания детей дошкольного возраста.







