2011

|  |
| --- |
| Нижний Тагил |





|  |  |
| --- | --- |
| МБДОУ детский сад «Детство», комбинированного вида | **Управленческий проект «Модернизация пищеблоков детских садов МБДОУ «Детство»».** |

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

К организации питания в детских садах МБДОУ «Детство» 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 детских садах МБДОУ «Детство», улучшение материально-технической базы пищеблоков.

**Задачи:**

1. Повышение качества и безопасности питания в детских садах МБДОУ «Детство».
2. Разработать примерное десятидневное меню для детей дошкольного возраста (от 3до 7 лет) и детей раннего возраста до 3 лет.
3. Модернизация технологического оборудования пищеблоков.
4. Приведение пищеблоков детских садов МБДОУ «Детство» согласно требованиям СаНПиН.
5. Привести в соответствие локальные акты по организации питания в структурных подразделениях МБДОУ «Детство».
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 пищеблоках МБДОУ «Детство».

**Результатом реализации проекта стало:**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Результат реализации проекта. |
| 1. | Приобретение пароконвектоматов в детских садах № 89, 75.  Этот комплект оборудования пищеблока позволяет полноценно обеспечивать питанием воспитанников детского сада. Вместе с тем в современных условиях все более востребовано инновационное и энергосберегающее оборудование – пароконвектоматы. В пароконвектомате можно готовить блюда из мяса, рыбы, овощей, выпечку, каши. Причем блюда из различных продуктов можно готовить одновременно – ароматы не смешиваются. Система управления пароконвектоматом 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, пароконвектомат – эффективное оборудование для пищеблоков ДОУ, 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. | Пищеблоки детских садов укомплектованы современным технологическим оборудованием приобретены:  *-* Электромясорубки (для сырого мяса(рыбы) и для вареного мяса).  - Машины протирочно – резательная, овощерезка.  - Картофелечистка.  - Электроплиты.  - Холодильники.  - Кипятильники электрические непрерывного действия*.* |
| 3. | В детских садах № 90, 57 сделан капитальный ремонт пищеблоков на сумму 447 437 рублей, который был реализован благодаря участию депутата Нижнетагильской городской Думы Галахова А.А. |
| 4. | Приобретены и установлены резервные источники горячего водоснабжения на сумму 320 610 рублей. |
| 5. | Оформлены информационные стенды по организации питания для родителей и сотрудников. |
| 6. | Разработаны проекты родителями и педагогами по организации питания в детских садах МБДОУ «Детство»: «Азбука питания», «Полезная пища», «Здоровая еда для малыша», «Приятного аппетита, малыш» и др. |
| 7. | Открыты фитокафе «Неболейка» в детских садах № 23, 32, 122, 143, 38 для родителей и детей. (витаминные сборы). |
| 8. | Разработано примерное десятидневное меню для детей дошкольного возраста (от 3до 7 лет) и детей раннего возраста до 3 лет специалистом комбинатом питания ОАО НПК «Уралвагонзавод». |
| 9. | Участие детских садов № 122, 144, 32 в городских смотрах-конкурсах «Лучшая организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». |
| 10. | Приобретено дополнительное оборудование для пищеблоков 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. |



**Пищеблок детского сада № 57 после капитального ремонта.**





**Пищеблок детского сада № 90 после капитального ремонта.**





**Пароконвектомат** **детского сада № 89.**

****

**Пищеблок детского сада № 75.**

****





