

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – детский сад №  
233 (МАДОУ – детский сад № 233)

---

620144, г. Екатеринбург, ул. Фрунзе, д.57, тел.:(343) 257-61-75, факс: (343) 257-30-72,  
e-mail: mdou233@eduekb.ru, <https://233.tvoysadik.ru/>

**грантовый конкурс на поддержку и пропаганду практик правильного питания для  
формирования здорового образа жизни дошкольников**

**Управленческий проект**  
**МАДОУ – детского сада № 233**  
***«Кухня ДОУ – основа здоровья»***

### ***Грантовый проект: «Кухня ДООУ – основа здоровья»***

Обеспечение ребенка здоровым питанием в детском саду, повышение качества и разнообразия блюд путем модернизации оборудования пищеблока.

#### ***1. Краткая аннотация***

Проект направлен на улучшение качества питания детей в детском образовательном учреждении путем закупки современной посуды и техники для оснащения кухонь ДООУ, способствующих приготовлению здоровой и вкусной пищи в соответствии с возрастными особенностями детей.

В рамках проекта планируется провести аудит текущего оборудования, закупить и установить современную технику, дополнительные стеллажи, в связи с ростом количества детей в ДООУ, соответствующую санитарным нормам, обучить персонал работе с новым оборудованием и внедрить систему контроля его эксплуатации. Реализация проекта позволит повысить качество питания, оптимизировать рабочие процессы на кухне и создать безопасные условия для приготовления пищи детям раннего возраста.

#### ***2. Актуальность проекта***

- **Здоровье детей:**

Правильное питание является основой физического развития ребенка. Дети раннего возраста особенно уязвимы перед неправильным питанием, так как организм активно растет и формируется. Недостаточное или неправильное питание может привести к проблемам со здоровьем в будущем.

- **Особые требования к питанию детей раннего возраста:**

Для малышей требуются особые технологии приготовления (пюреобразные консистенции, щадящая тепловая обработка), что невозможно без специализированного оборудования.

- **Санитария и гигиена:**

Соблюдение санитарных норм и гигиенических требований обеспечивает защиту детей от инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Особенно важно следить за чистотой помещений, оборудования и качеством используемых продуктов.

- **Образовательная роль:**

Улучшение качества питания, способствуют формированию культуры правильного питания у маленьких детей. Это закладывает основу для формирования здоровых привычек на всю жизнь.

- **Долгосрочная экономия:**

Замена устаревшего оборудования на энергоэффективное снижает эксплуатационные расходы и частоту ремонтов.

#### ***3. Цель проекта***

Обеспечить безопасные и комфортные условия приготовления пищи для групп детей раннего возраста в детском саду, за счет модернизации кухонного оборудования с соблюдением всех санитарных норм.

#### ***4. Задачи проекта***

- Разработать сбалансированное меню для детей раннего возраста с учётом физиологических потребностей и возрастных норм питания, предусмотрев включение щадящих кулинарных блюд мягкой консистенции, обладающих высокой усвояемостью и разнообразием вкусовых сочетаний.

- Оснастить пищеблок современным технологическим оборудованием, который обеспечивает бережную обработку продуктов, соблюдение температурных режимов и требований

санитарно-эпидемиологических норм. Дополнительными стеллажами для хранения кухонного инвентаря.

- Повысить квалификацию сотрудников: организовать обучение персонала методикам приготовления пищи для детей раннего возраста, особенностям обработки продуктов и требованиям санитарии.
- Организовать систему контроля качества: создать механизмы проверки сырья, готового продукта и соблюдения технологических карт приготовления пищи.
- Создать благоприятную среду для приёма пищи: оформить столовую зону с учётом психоэмоциональных особенностей детей раннего возраста и внедрить игровые элементы, формирующие позитивное отношение к здоровому питанию.

### ***5. Целевая группа***

1. Дети группы раннего возраста (1,5-3 года). Это основная категория пользователей, чьи потребности и состояние здоровья определяют содержание и цели проекта. Именно для них должна быть разработана специальная программа питания, соответствующая возрасту и физиологическим особенностям.
2. Все воспитанники, получающие более качественное и безопасное питание за счет общего обновления посуды и оптимизации процессов.
3. Семьи, в особенности семьи, воспитывающие детей с ОВЗ, обретут больше уверенности в подходящем именно для их детей питании и значительно уменьшат чувство тревоги.
4. Персонал пищеблока, который получит современные, безопасные и удобные инструменты для работы.

### ***6. Ожидаемые результаты***

#### ***Количественные:***

1. Приобретены удобные для работы с маленькими объёмами и деликатными продуктами: лопаточки, венчики, небольшие миски и формочки для выпечки. Эти предметы помогают готовить пищу малыми партиями, учитывая индивидуальные предпочтения малышей.
2. Приобретена мясорубка небольшого размера (машина кухонная универсальная типа УКМ), с разными насадками для вареных и сырых овощей, для шинковки и пюрирования, для мяса и для рыбы. Идеально подходящая для подготовки небольших количеств фарша или перемалывания продуктов специально для детей раннего возраста. Маленьким детям нужны порции меньшего объема, чем детям старшего дошкольного возраста, а использование больших мясорубок может привести к перерасходу продуктов.
3. Приобретены дополнительные стеллажи для хранения кухонного инвентаря, так как объем кастрюль не был рассчитан, на то количество детей, которое есть сейчас в ДОУ.
4. Проведено не менее 2 инструктажей для персонала пищеблока по новому регламенту.

#### ***Качественные:***

1. Достигнуто полное соответствие требованиям СанПиН к организации питания.
2. Повышено доверие родительского сообщества.
3. Увеличена эффективность труда сотрудников кухни благодаря автоматизации ряда операций.
4. Укрепилось здоровье воспитанников: улучшился рацион питания дошкольников

благодаря внедрению новых технологий обработки пищевых продуктов с помощью современной кухонной техники, способствующих сохранению полезных веществ и улучшению вкусовых качеств блюд.

5. Продлился срок службы нового оборудования благодаря современным материалам и технологиям.

### **7. План реализации**

Этап	Мероприятия
1. Подготовительный	1.1. Составление детальной заявки и расчет бюджета. 1.2. Консультация с диетологом/педиатром по требованиям к кухонному инвентарю в ДООУ. 1.3. Информирование попечителей и родительского комитета о значимости проекта.
2. Преобразующий	2.1. Проведение процедур закупки (тендер, котировка). 2.2. Закупка нового комплекта посуды, маленьких ложек, кастрюль, мясорубки для измельчения продуктов в малых объёмах, кухонных стеллажей. 2.3. Транспортировка и монтаж закупленного оснащения. 2.4. Утверждение внутренних инструкций по эксплуатации новоприобретенного инвентаря. 2.5. Повышение квалификации работников пищеблока по работе с новым оборудованием.
3. Итоговый	3.1. Ввод в эксплуатацию с участием представителей родителей. 3.2. Публикация итогов проекта на официальном сайте ДООУ и социальных сетях. 3.3. Подготовка заключительного отчета по проекту, содержащего финансовую отчетность и описание.

### **9. Дальнейшее развитие проекта**

После успешного внедрения данного проекта, направленного на повышение комфорта и удобства питания детей раннего возраста, следующим этапом станет систематическое совершенствование и поддержка достигнутых результатов.

-Разработка адаптированных рационов, учитывающих потребности разных возрастных категорий детей.

-Помимо базового оснащения пищеблока в ДООУ, будет рассмотрена возможность приобретения дополнительного инвентаря, облегчающего процесс приготовления и подачи блюд.

- Будет организовано дополнительное профессиональное обучение поваров и обслуживающего персонала на кухне, позволяющее повысить квалификацию сотрудников и закрепить знания, полученные в ходе реализации проекта. Это позволит поддерживать высокий стандарт обслуживания и обеспечивать стабильное качество предоставляемого питания.

-Планируется активное привлечение родителей к процессу оценки качества питания, проводя периодические встречи и опросы, собирая обратную связь и выявляя проблемные моменты, требующие доработки и улучшения.

### ***10. Заключение***

Наш проект продемонстрировал высокую степень своей практической значимости и подтвердил необходимость постоянного мониторинга и адаптации подходов к организации питания детей раннего возраста. Благодаря закупке современного оборудования и специальной посуды будет обеспечена качественная подготовка и подача блюд, соответствующих физиологическим особенностям и предпочтениям детей раннего возраста. Особое внимание будет уделено обеспечению прозрачности расходов и отчетности перед родителями и органами надзора, что позволяет контролировать эффективность вложенных средств и гарантирует целевое использование ресурсов.

Такой проект может стать примером для других учреждений подобного профиля и служить базой для дальнейших исследований и разработок в области дошкольного питания.

Пищеблок МАДОУ – детского сада № 233 по адресу ул. Фрунзе, 57.





