



Липецкая  
область



Администрация города Липецка  
Департамент образования

«Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 2 города Липецка»



## Практика: «Организация и сопровождение процесса диетического питания детей в условиях детского сада»



Липецк 2023

Подготовил:  
к.п.н., заведующий ДООУ № 2 г. Липецка  
И.В. Чернышов



## Этап I. Паспорт проекта

СОГЛАСОВАНО

Председатель департамента образования  
администрации города Липецка

С.В. Бедрова

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ДОУ № 2 г. Липецка

И.В. Чернышов

Название проекта: «Организация диетического питания детей дошкольного возраста в группах оздоровительной и общеразвивающей направленности в условиях ДОУ»

<p>1. <u>Вовлеченные лица и рамки проекта</u></p> <p>1. <u>Заказчик проекта</u>: ДОУ № 2 г. Липецка. 2. <u>Владелец процесса</u>: ДОУ № 2 г. Липецка. 3. <u>Название процесса</u>: Организация диетического питания детей дошкольного возраста. 4. <u>Границы процесса</u>: от определения меню воспитанника в зависимости от типа аллергических реакции на продукты питания до организации диетического питания в группе. 5. <u>Руководитель проекта</u>: Чернышов И.В. 6. <u>Команда проекта</u>: Карташова О.А., Соловьева О.А., воспитатели, Елецкая И.Ю., Высоцкая Н.Н., младшие воспитатели, медицинская сестра, калькулятор</p>			<p>2. <u>Обоснование выбора</u></p> <p>Организация диетического питания для воспитанников посещающих оздоровительную группу имеющих аллергические реакции на различные продукты питания, имеет ряд ключевых особенностей, среди которых:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- определение меню воспитанников в зависимости от допустимых продуктов питания;</li><li>- технологический процесс приготовления блюд на пищеблоке (раздельные потоки, товарное соседство, кухонная утварь);</li><li>- организация режимного момента – прием пищи и кормление детей;</li><li>- хранение и реализация особых блюд, не приготавливаемых в ДОУ.</li></ul> <p>Вместе с тем, отмечаем, что существуют риски которые заключаются в временном переводе детей из группы оздоровительной направленности в группы общеразвивающей направленности по эпидемиологическим показаниям, смене младшего обслуживающего и педагогического состава, а также особенностей технологических процессов при производстве и транспортировке готовой пищевой продукции.</p>											
<p>3. <u>Цели и плановый эффект</u></p> <table border="1"><thead><tr><th>Наименование цели</th><th>Текущий показатель</th><th>Целевой показатель</th></tr></thead><tbody><tr><td>1. Сокращение ВПП по определению диетического меню (мин/час)</td><td>от 3 до 72 часов</td><td>от 1 до 3 часов</td></tr><tr><td>2. Использование сотрудниками СОК и алгоритмов СОП исключающих возможные риски в процессе организации диетического питания в каждом отдельном случае (%)</td><td>0</td><td>100</td></tr></tbody></table> <p>Эффекты:</p> <p>1) Значительное снижение ВПП по определению диетического меню, за счет автоматизации процесса и использовании технологий больших данных. 2) Снижение возможных рисков совершения ошибок в процессе организации диетического питания за счет использования сотрудниками разработанных СОК и алгоритмов СОП</p>			Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель	1. Сокращение ВПП по определению диетического меню (мин/час)	от 3 до 72 часов	от 1 до 3 часов	2. Использование сотрудниками СОК и алгоритмов СОП исключающих возможные риски в процессе организации диетического питания в каждом отдельном случае (%)	0	100	<p>4. <u>Ключевые события проекта</u></p> <p>1. Старт проекта. Разработка паспорта проекта – Сентябрь 2022; 2. Анализ текущей ситуации. Картирование процесса – Октябрь 2022; 3. Разработка карты идеального** и целевого состояния процесса – Октябрь 2022; 4. Выявление коренных причин проблем, формирование предложений по их решению – Октябрь 2022; 5. Защита выработанных предложений по совершенствованию (плана мероприятий) - Ноябрь 2022; 6. Реализация плана мероприятий – Ноябрь – Декабрь 2022; 7. Контроль (производственный анализ) и стандартизация результатов – Декабрь 2022; 8. Закрытие проекта - Декабрь - 2022; 9. Мониторинг стабильности результатов – Январь - Февраль 2023.</p>		
Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель												
1. Сокращение ВПП по определению диетического меню (мин/час)	от 3 до 72 часов	от 1 до 3 часов												
2. Использование сотрудниками СОК и алгоритмов СОП исключающих возможные риски в процессе организации диетического питания в каждом отдельном случае (%)	0	100												



## Этап I. Паспорт проекта

### 1. Вовлеченные лица и рамки проекта

1. Заказчик проекта: ДОУ № 2 г. Липецка.
2. Владелец процесса: ДОУ № 2 г. Липецка.
3. Название процесса: Организация диетического питания детей дошкольного возраста.
4. Границы процесса: от определения меню воспитанника в зависимости от типа аллергических реакции на продукты питания до организации диетического питания в группе.
5. Руководитель проекта: Чернышов И.В.
6. Команда проекта: Карташова О.А., Соловьева О.А., воспитатели, Елецкая И.Ю., Высоцкая Н.Н., младшие воспитатели, медицинская сестра, калькулятор

### 2. Обоснование выбора

Организация диетического питания для воспитанников посещающих оздоровительную группу имеющих аллергические реакции на различные продукты питания, имеет ряд ключевых особенностей, среди которых:

- определение меню воспитанников в зависимости от допустимых продуктов питания;
- технологический процесс приготовления блюд на пищеблоке (раздельные потоки, товарное соседство, кухонная утварь);
- организация режимного момента – прием пищи и кормление детей;
- хранение и реализация особых блюд, не приготавливаемых в ДОУ.

Вместе с тем, отмечаем, что существуют риски которые заключаются в временном переводе детей из группы оздоровительной направленности в группы общеразвивающей направленности по эпидемиологическим показаниям, смене младшего обслуживающего и педагогического состава, а также особенностей технологических процессов при производстве и транспортировке готовой пищевой продукции.





## Этап I. Паспорт проекта

### 3. Цели и плановый эффект

Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель
1. Сокращение ВПП по определению диетического меню (мин/час)	от 3 до 72 часов	от 1 до 3 часов
2. Использование сотрудниками СОК и алгоритмов СОП исключая возможные риски в процессе организации диетического питания в каждом отдельном случае (%)	0	100

Эффекты:

- 1) Значительное снижение ВПП по определению диетического меню, за счет автоматизации процесса и использовании технологий больших данных.
- 2) Снижение возможных рисков совершения ошибок в процессе организации диетического питания за счет использования сотрудниками разработанных СОК и алгоритмов СОП





## Этап I. Паспорт проекта

### 4. Ключевые события проекта

1. Старт проекта. Разработка паспорта проекта – Сентябрь 2022;
2. Анализ текущей ситуации. Картирование процесса – Октябрь 2022;
3. Разработка карты идеального\*\* и целевого состояния процесса – Октябрь 2022;
4. Выявление коренных причин проблем, формирование предложений по их решению – Октябрь 2022;
5. Защита выработанных предложений по совершенствованию (плана мероприятий) - Ноябрь 2022;
6. Реализация плана мероприятий – Ноябрь – Декабрь 2022;
7. Контроль (производственный анализ) и стандартизация результатов – Декабрь 2022;
8. Закрытие проекта - Декабрь - 2022;
9. Мониторинг стабильности результатов – Январь - Февраль 2023.





## Этап II. Верхнеуровневое описание процесса (SIPOC - метод формализации процессов)

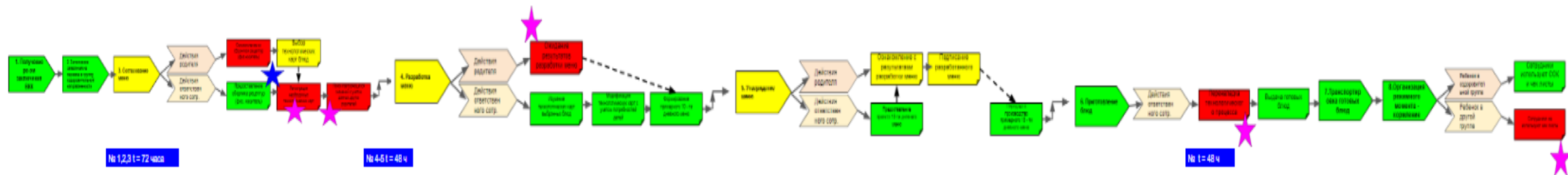
Каталог процессов ДОУ № 2 г. Липецка требующих бережливого подхода и научной организации

Наименование процесса	Группа процессов	Границы процесса	Верхнеуровневое описание процесса (SIPOC - метод формализации процессов)					Владелец процесса
			S - поставщик	I - вход	P - процесс	O - выход	C - заказчик	
VIII. Организация диетического питания детей дошкольного возраста в группах оздоровительной и общеразвивающей направленности	Основные	от определения меню воспитанника в зависимости от типа аллергических реакции на продукты питания до организации диетического питания в группе	I. Воспитатель	Сообщение родителем информации воспитателю о намерении посетить детский сад (постановка на питание)	Передача воспитателем этих данных калькулятору для составления меню	Процесс безопасного кормления (организация диетического питания) детей дошкольного возраста в условиях ДОУ согласно утвержденного диетического меню в не зависимости от направленности группы (в случае медицинского вывода и ли карантинных мероприятий в оздоровительной группе)	Родитель (законный представитель) ребенка, сотрудник ДОУ	ДОУ № 2 г. Липецка
			II. Шеф-повар	Получение продуктов питания на складе от кладовщика	Приготовление необходимого объема пищи в соответствии с технологической картой и меню требованием по количеству детей с соблюдением принципа изоляции горячей и сырой продукции			
			III. Младший воспитатель	Получение готовой продукции согласно меню требования на пищеблоке	Транспортировка готовой продукции в группу, сервировка, раздача готовой продукции в соответствии с особенностями каждого ребенка			



# Этап III. Картирование потока создания ценности. Текущие состояние картируемого процесса

## 1. Визуализация процесса

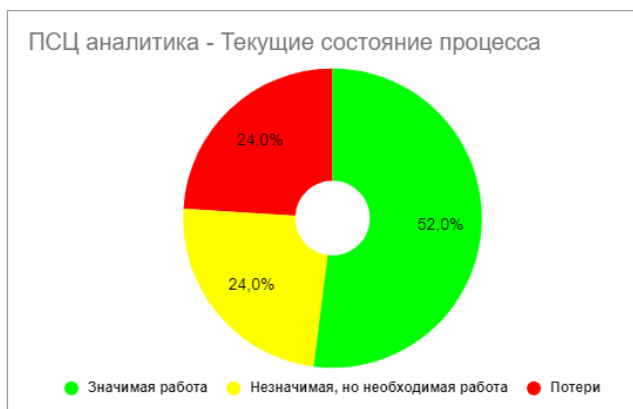


### Нотация условных данных процесса

Название элемента	Обозначение	Определение
Шаг		Основные действия составляющие процесс
Дополнительный шаг		Дополнительные действия составляющие процесс
Роль		Определение роли участника процесса и его функции
Материальный поток		Поток действий, необходимый для протекания процесса
Информационный поток		Поток информации, необходимый для протекания процесса
Сценарии		Возможные ветвления процесса
"Ёжик"		Локальный уровень источника описываемой потери
		Муниципальный уровень источника описываемой потери
		Федеральный уровень источника описываемой потери
Цветовое обозначение		Шаг добавляет ценность — приближает клиента к решению его проблемы.
		Шаг не добавляет ценность, но необходим.
		Шаг не добавляет ценность и не является необходимым.
		Шаг является непосредственно-трудовой функцией сотрудника
ВПП	№ шага t =	Время протекания процесса (мин.)

## 2. Метрика

Ценность основных и дополнительных действий	Количество шагов процесса в зависимости от ценности
Значимая работа	13
Незначимая, но необходимая работа	6
Потери	6
<b>Время протекания процесса (часов)</b>	<b>168</b>





## Этап IV. Анализ текущего состояния картируемого процесса: методология исследования, определение проблем и путей их преодоления

Стандартная форма постановки и описания проблем, а также возможных способов её решения

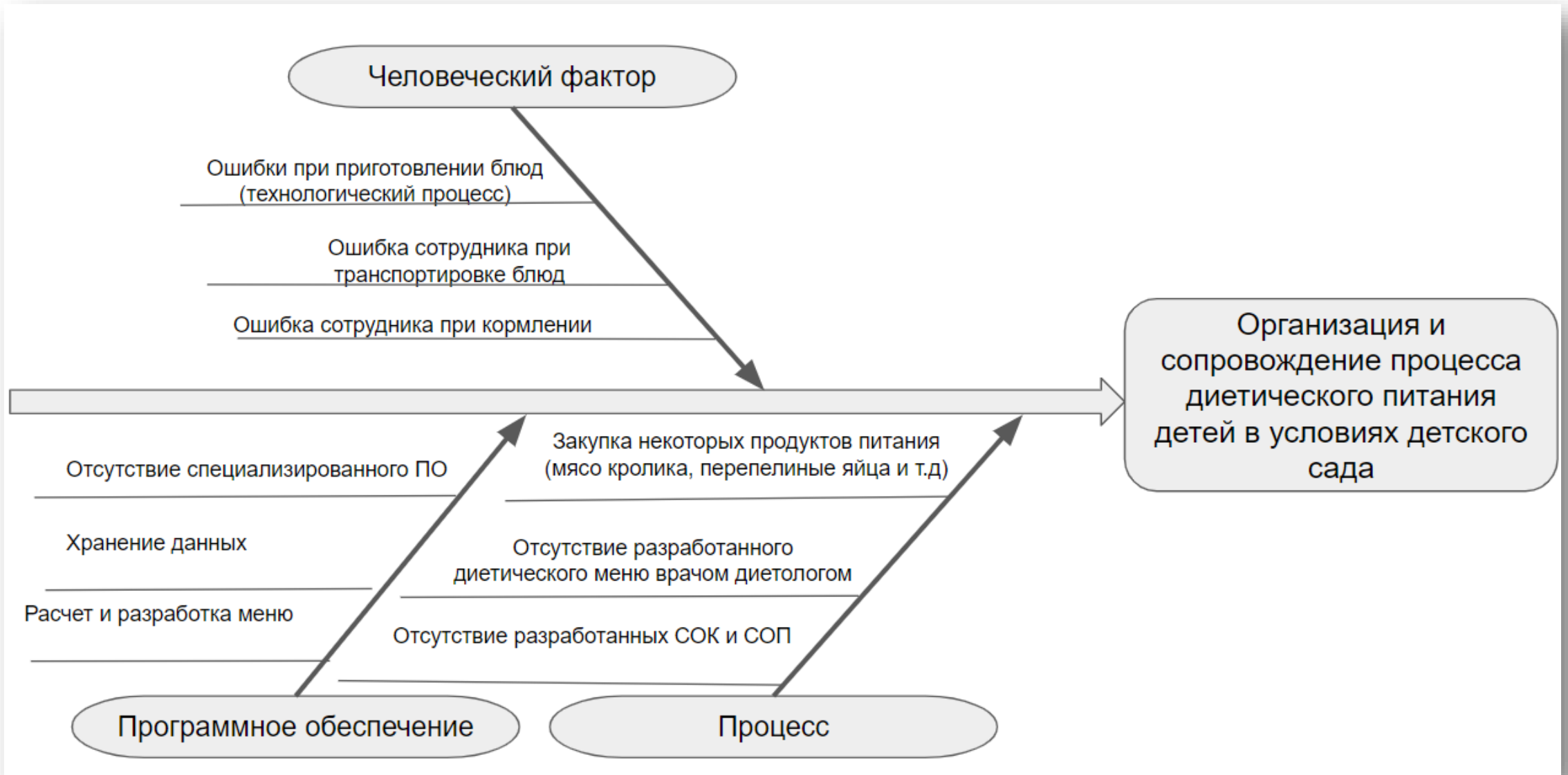
Описание проблемы	Элементы которые необходимо описать				
	Проблема	воздействует на...	результатом чего является...	Положительный эффект от ...	может заключаться в следующем...
1	Отсутствие разработанного врачом-диетологом 10-ти дневного меню исходя из особенностей закупок продуктов питания ДОО	ребенка нуждающегося в индивидуальном диетическом питании	- невозможность реализации ежедневного питательного рациона; - кормления ребенка продуктами питания из дома;	разработки стандартизированных форм сбора и хранения информации о допустимых технологических картах и рецептурах, допустимых для каждого ребенка в соответствии с учетом имеющихся пищевых аллергических реакций (на основании сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна) посредством использования "облачных технологий".	- снижение временных затрат на разработку меню; - повышение качество меню; - клиенториентированный подход
2	Отсутствие стандартизации процесса организации режимного момента в группах различной направленности (оздоровительной, общеразвивающей, компенсирующей и т.д.) – прием пищи и кормление детей за счет внедрения стандартных операционных карт (СОК) и стандартных операционных процедур (СОП)	- качество и безопасность реализации режимного момента - кормление; - возникновение ошибок при организации питания детей имеющих специальные потребности в питании	- недопустимые ошибки при транспортировке и приготовлении блюд; - недопустимая организация режимного момента - прием пищи (кормление)	стандартизации процесса организации режимного момента в группах различной направленности (оздоровительной, общеразвивающей, компенсирующей и т.д.) – прием пищи и кормление детей за счет внедрения стандартных операционных карт (СОК) и стандартных операционных процедур (СОП).	- безопасной организации приготовления блюд по примерному диетическому меню; - безопасной организации режимного момента - прием пищи (кормление)





## Этап IV. Анализ текущего состояния картируемого процесса: методология исследования, определение проблем и путей их преодоления

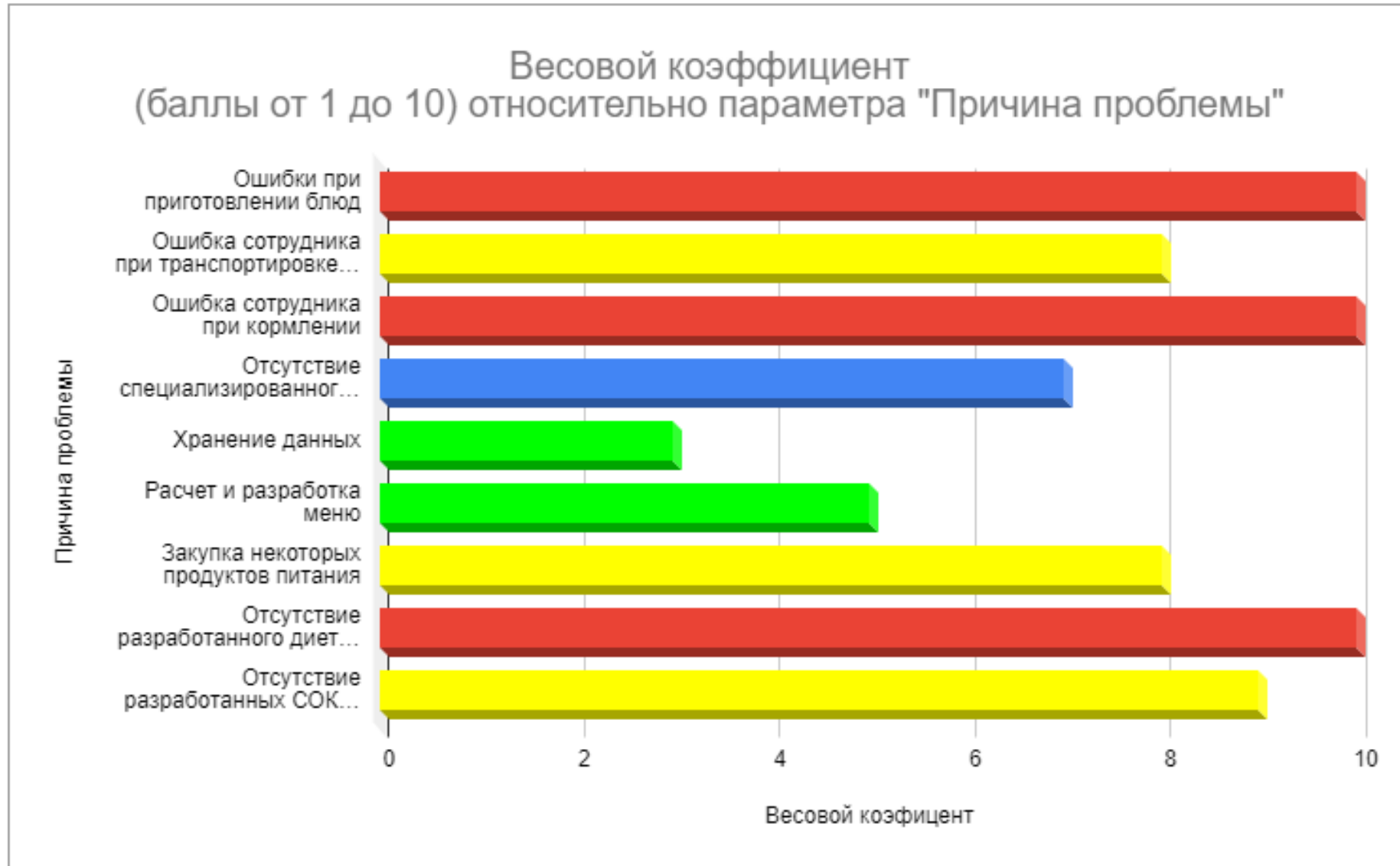
### Анализ причинно-следственных связей. Диаграмма ИСИКАВЫ («Рыбий Скелет»)





## Этап IV. Анализ текущего состояния картируемого процесса: методология исследования, определение проблем и путей их преодоления

Анализ причинно-следственных связей. Диаграмма ИСИКАВЫ («Рыбий Скелет»)





## Этап IV. Анализ текущего состояния картируемого процесса: методология исследования, определение проблем и путей их преодоления

### Пирамида проблем





# Этап V. Картирование потока создания ценности. Целевое состояние картируемого процесса



## Нотация условных данных процесса

Название элемента	Обозначение	Определение
Шаг		Основные действия составляющие процесс
Дополнительный шаг		Дополнительные действия составляющие процесс
Роль		Определение роли участника процесса и его функции
Материальный поток		Поток действий, необходимый для протекания процесса
Информационный поток		Поток информации, необходимый для протекания процесса
Сценарии		Возможные ветвления процесса
"Ёжик"		Локальный уровень источника описываемой потери
		Муниципальный уровень источника описываемой потери
		Федеральный уровень источника описываемой потери
Цветовое обозначение		Шаг добавляет ценность — приближает клиента к решению его проблемы.
		Шаг не добавляет ценность, но необходим.
		Шаг не добавляет ценность и не является необходимым.
		Шаг является непосредственно-трудовой функцией сотрудника
ВПП	№ шага t =	Время протекания процесса (мин.)

## 2. Метрика

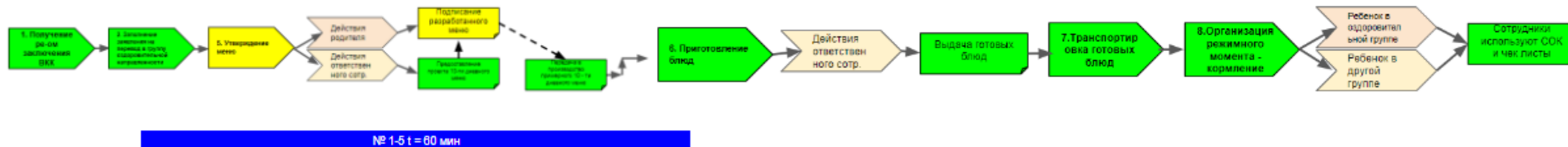
Ценность основных и дополнительных действий	Количество шагов процесса в зависимости от ценности
Значимая работа	13
Незначимая, но необходимая работа	6
Потери	0
<b>Время протекания процесса (мин)</b>	<b>60-195</b>





# Этап VI. Картирование потока создания ценности. Идеальное состояние картируемого процесса

## 1. Визуализация процесса



### Нотация условных данных процесса

Название элемента	Обозначение	Определение
Шаг		Основные действия составляющие процесс
Дополнительный шаг		Дополнительные действия составляющие процесс
Роль		Определение роли участника процесса и его функции
Материальный поток		Поток действий, необходимый для протекания процесса
Информационный поток		Поток информации, необходимый для протекания процесса
Сценарии		Возможные ветвления процесса
"Ёжик"		Локальный уровень источника описываемой потери
		Муниципальный уровень источника описываемой потери
		Федеральный уровень источника описываемой потери
Цветовое обозначение		Шаг добавляет ценность — приближает клиента к решению его проблемы.
		Шаг не добавляет ценность, но необходим.
		Шаг не добавляет ценность и не является необходимым.
		Шаг является непосредственно-трудовой функцией сотрудника
ВПП	№ шага t =	Время протекания процесса (мин.)

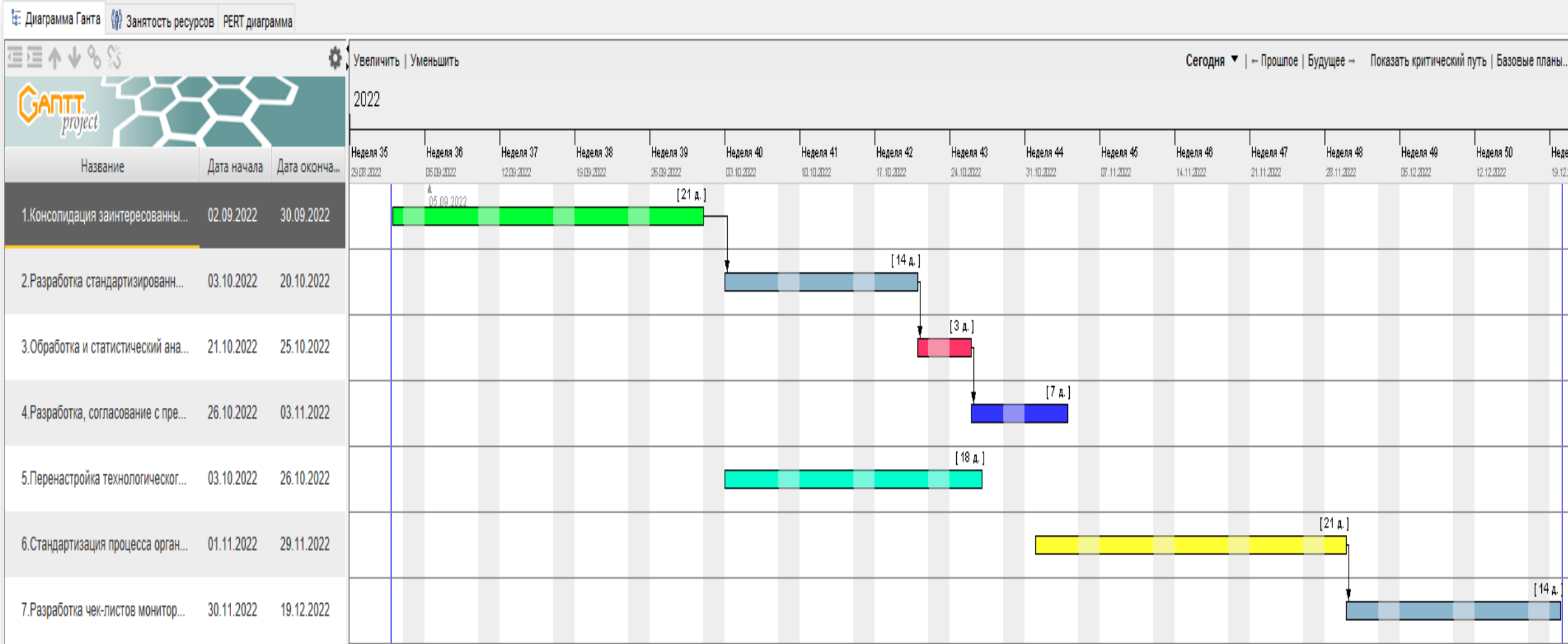
## 2. Метрика

Ценность основных и дополнительных действий	Количество шагов процесса в зависимости от ценности
Значимая работа	16
Незначимая, но необходимая работа	2
Потери	0
<b>Время протекания процесса (мин)</b>	<b>25-35</b>





# Этап VII. Дорожная карта реализации проекта







## Этап VIII. Анализ результатов реализации дорожной карты реализации проекта

### Изменения после реализации проекта

ДО

ПОСЛЕ

Отсутствие разработанного  
примерного 10-ти дневного  
диетического меню

Отсутствие СОК и СОП  
регламентирующих деятельность

Увеличенное время протекания  
процессов

Разработанное диетическое  
меню

Стандартизация процессов

Стандартизированные формы  
сбора, анализа, хранения и  
обработки полученных данных

Перенастройка технологических и  
производственных процессов для  
организации диетического  
питания





## Этап IX. Эффект от реализации мероприятий (дорожной карты) проекта

Положительный эффект от реализации проекта: «Организация и сопровождение процесса диетического питания детей в условиях детского сада»



Значительное снижение ВПП по определению диетического меню, за счет автоматизации процесса и использования технологий больших данных



Снижение возможных рисков совершения ошибок в процессе организации диетического питания за счет использования сотрудниками разработанных СОК и алгоритмов СОП

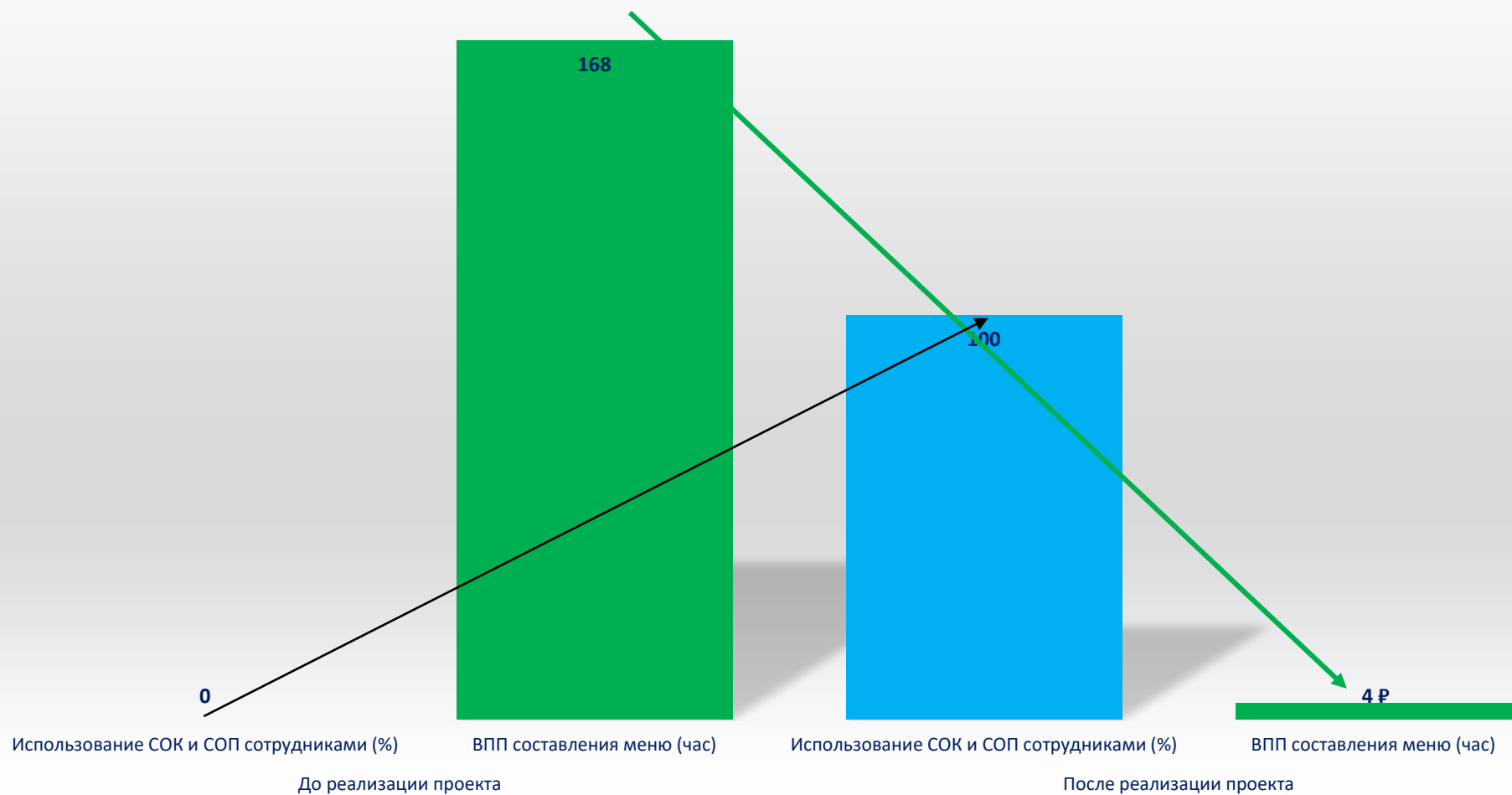


Разработана стандартизированная форма сбора информации интегрированная в ПО для составления диетического меню



## Этап X. Производственный контроль реализации проекта

Производственный анализ показателей характеризующих улучшения процесса - организации диетического питания детей в условиях детского сада





# Этап XI. Стандартизация результатов проекта (SOP – стандартные операционные процедуры)

## Стандартная операционная карта (СОК) № 3

Наименование операции: Доставка продуктов питания с пищеблока и организация кормления детей в группе с диетическим питанием

Группа процессов		Обеспечивающий	Сотрудники участвующие в процессе			Воспитатели, младший воспитатель
№ шага	Рабочая пошаговая последовательность	ВПП (мин.)	Средств в СОП	Ответственный	Примечания и ключевые указания	<p><a href="#">Схема пошаговой рабочей последовательности</a></p>
1	Загрузка посуды для получения готовых блюд на тележку	3-5	1	Мл.воспитатель	В соответствии с графиком выдачи	
2	Передача маркированной посуды на пищеблок	1-3	2	Мл.воспитатель		
3	Получение готовых блюд на пищеблоке	3-5	2	Шеф-повар	Соблюдать товарное соседство блюд	
4	Транспортировка готовых блюд в раздаточную группы	1-3	1,2	Мл.воспитатель		
5	Сервировка стола для приема пищи	5-10	3	Мл.воспитатель		
6	Распределение готовых блюд согласно чек-листу	10-15	4	Мл.воспитатель	КОНТРОЛЬ	
7	Рассаживание детей согласно рациону в чек-листе	3-5	4	Воспитатель	КОНТРОЛЬ	
8	Кормление детей (сопровождение процесса в соответствии с возрастом)	15-20	-	Воспитатель	Контроль за рационом питания	
9	Уборка со стола	5-10	6	Мл.воспитатель		
10	Мытье и обработка посуды	10-15	5,6	Мл.воспитатель	В соответствии с инструкцией	
<b>ИТОГО</b>		<b>56-89</b>				

### Средства выполнения стандартной операционной процедуры

№	Средства выполнения стандартной операционной процедуры							Условные обозначения				
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5
Наименование	Тележка для транспортировки продуктов питания	Маркированная посуда для получения готовых блюд (холодные блюда, горячие блюда, напитки и др.)	Столовая посуда и приборы необходимые для сервировки стола (ложка, нож, вилка, кружка, тарелка, глубокая, тарелка)	Чек-лист с указанием особенности рациона питания	Моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды и обработки в том числе рабочих поверхностей	Средства очистки поверхностей посуды и рабочих плоскостей	-	Шаг последовательности	Действия сотрудников	Последовательность выполняемых действий	Ответственный сотрудник	-

### Подписи

Исполнители СОП	Должность	ФИО сотрудника	Согласованно	Должность
				ФИО
				Дата



# Этап XI. Стандартизация результатов проекта (SOP – стандартные операционные процедуры)

Группа оздоровительной направленности "ДоМиСолька" для детей в во:

Фамилия и имя ребенка	Барбашина София	Кармазина Алёна	Тигиняну Есения	Носиков Иван	Кувшинов Герман
<b>Возрастная группа ребенка</b>	от 3 до 4 лет (Вторая младшая возрастная группа)	от 3 до 4 лет (Вторая младшая возрастная группа)	от 3 до 4 лет (Вторая младшая возрастная группа)	от 3 до 4 лет (Вторая младшая возрастная группа)	от 4 до 5 лет (Средняя возрастная группа)
<b>1. Мясные блюда</b>	Мясо курицы/индейки (мясо с/х птицы)	Мясо курицы/индейки (мясо с/х птицы)	Можно все	Мясо курицы/индейки (мясо с/х птицы)	Мясо курицы/индейки (мясо с/х птицы)
<b>2. Блюда из рыбы</b>	Можно	Можно	Можно	Можно	Можно
<b>3. Фрукты</b>	Яблоко, Банан	Яблоко, Банан	Яблоко, Банан	Можно все	Можно все
<b>4. Яйца</b>	Можно все	Перепелиное яйцо	Нельзя ничего	Можно все	Куриное яйцо
<b>5. Хлебо-булочные изделия</b>	Хлеб без глютена	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной, Батон	Хлеб ржаной, Батон	Хлеб ржаной, Батон, Хлеб без глютена
<b>6. Крупа</b>	Можно все	Можно все	Можно все	Можно все	Можно все
<b>I. Симптомы аллергических реакций</b>	Сыпь, расстройство ЖКТ	Вздутие, боль, резь в животе. В основном по ночам.	Отёк Квинки чаще всего. Отекает нос, глаза, гортань.	Жидкий стул, возможно появление красных пятен на коже	Реакция замедленная, в виде обострения atopического дерматита в подколенных сгибах.
<b>II. Действия в случае возникновения аллергических реакций</b>	Приём сорбентов и против аллергических препаратов (зиртек, зодак)	Срочной медицинской помощи не требуется. Лечение приемом пищеварительных ферментов на протяжении месяца или двух.	Укол преднизалона и супрастина.	Соблюдение диеты, исключение аллергена из рациона, при необходимости приём соответствующих лекарственных средств	Домашний уход кремом/мазью противоспалительными (чаще гормональными)
<b>ФИО родителя</b>	Барбашина Светлана	Юлия Кармазина	Тигиняну Анастасия	Носикова Мария	Кувшинова Ольга
<b>III. Телефон для связи</b>	89046938348	89046966249	89158589325	8-904-690-85-14 8-904-694-69-86 8 950 804-24-13	89513040308 895259995



## Этап XII. Мониторинг устойчивости внедренных улучшений в организацию процесса

### Чек-лист мониторинга устойчивости (стабильности) внедренных улучшений в организацию процесса

№ шага	Описание шага	Регламент выполнения/критерий	Отклонение от регламента	Статус	Примечание
1	Прием заявления от родителя	10-20 (минут)		<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Внесение данных родителем в стандартизированную форму	20-60 (минут)		<input type="checkbox"/>	
3	Согласование и утверждение меню	15-30 (минут)		<input type="checkbox"/>	
4	Приготовление готовых блюд	Соблюдение технологической карты		<input type="checkbox"/>	
5	Транспартировка готовых блюд в соответствии с СОК и СОП	20-30 40-60 (минут)		<input type="checkbox"/>	
6	Организация процедуры питания в соответствии с СОК и СОП	100 процентов использования СОК и СОП		<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Корректировка чек-листов в группах в соответствии с изменяющимися потребностями	В течении со дня поступления информации об изменениях		<input checked="" type="checkbox"/>	

ФИО ответственного за проведение мониторинга \_\_\_\_\_

Роспись ответственного \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_



# Этап XIII. Карта текущего состояния процесса

## 1. Визуализация процесса



### Нотация условных данных процесса

Название элемента	Обозначение	Определение
Шаг		Основные действия составляющие процесс
Дополнительный шаг		Дополнительные действия составляющие процесс
Роль		Определение роли участника процесса и его функции
Материальный поток		Поток действий, необходимый для протекания процесса
Информационный поток		Поток информации, необходимый для протекания процесса
Сценарии		Возможные ветвления процесса
"Ёжик"		Локальный уровень источника описываемой потери
		Муниципальный уровень источника описываемой потери
		Федеральный уровень источника описываемой потери
Цветовое обозначение		Шаг добавляет ценность — приближает клиента к решению его проблемы.
		Шаг не добавляет ценность, но необходим.
		Шаг не добавляет ценность и не является необходимым.
		Шаг является непосредственно-трудовой функцией сотрудника
ВПП	№ шага t =	Время протекания процесса (мин.)

## 2. Метрика

Ценность основных и дополнительных действий	Количество шагов процесса в зависимости от ценности
Значимая работа	13
Незначимая, но необходимая работа	6
Потери	0
<b>Время протекания процесса (мин)</b>	<b>60-195</b>





Липецкая  
область



Администрация города Липецка  
Департамент образования

«Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 2 города Липецка»



## Практика: «Организация и сопровождение процесса диетического питания детей в условиях детского сада»



Липецк 2023

Подготовил:  
к.п.н., заведующий ДООУ № 2 г. Липецка  
И.В. Чернышов