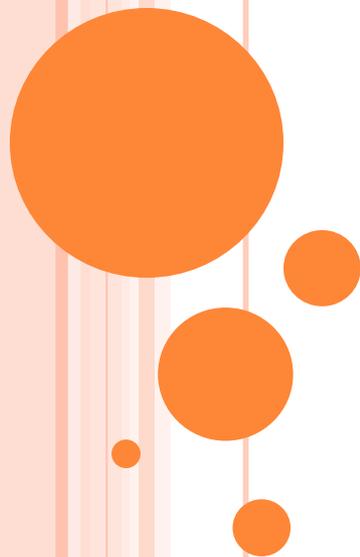


МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 6 «АВТОШКА» ГОРОДА
ДИМИТРОВГРАДА УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

Организация питания в детском саду



Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Одна из главных задач, решаемых в детском саду, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.



ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДЕТСКОГО САДА СОБЛЮДАЮТСЯ ТРЕБОВАНИЯ, УСТАНОВЛЕННЫЕ:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 22.12.2008 N 268-ФЗ;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 23 апреля 2018 г.;
- Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании» с изменениями 2018 года;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26.



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ:

- Организацию питания (поставку продуктов) осуществляет Мордовская кейтеринговая компания
- Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.
- Все блюда готовятся в соответствии с картотекой блюд, технологическими картами, санитарными нормами, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.
- При составлении меню-требования зав. производством руководствуется разработанным и утвержденным 20- дневным меню (осень - зима, весна-лето), технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.
- Готовая пища выдается только после снятия пробы работником администрации и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.
- Организация питания постоянно находится под контролем администрации.
- В течении учебного года еженедельно осуществляется родительский контроль во исполнение поручения Губернатора и в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и контролю за питанием обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области и ведется журнал отзывов и предложений по организации питания



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ:

- В детском саду организовано 5-ти разовое питание.
- В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса.
- Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой и второй половины дня.
- Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда.
- Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде запеканки, гуляша).
- Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде.
- Вторым завтраком ежедневно это фрукты или сок.
- Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.



РЕЖИМ ПИТАНИЯ



8.05 - 8.50 - завтрак

9.45 - 10.15 - второй завтрак

11.30 - 13.10 - обед

15.10-15.35 - полдник

16.15-16.50 - ужин



ПОДГОТОВКА ГРУППОВОЙ КОМНАТЫ К ПРИЕМУ ПИЩИ:

- Организация культурно-гигиенических навыков;
- Создание обстановки спокойного общения, настраивающего детей на еду;
- Сервировка стола, дежурство;
- Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями.



ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ:

- Мыть руки перед едой с мылом;
- Класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать;
- Рот и руки вытирать бумажной салфеткой;
- После окончания еды полоскать



ФОРМИРОВАНИЕ НАВЫКОВ

- **Детей второй группы раннего развития (2-3 года) учат:**
самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем;
опрятно есть, держа ложку в правой руке;
вытираться салфеткой после еды;
благодарить после еды.
- **Детей второй младшей группы (3-4 года) учат:**
самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место;
правильно пользоваться столовыми приборами (вилки – с 2 половины года);
кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.
- **Детей средней и старшей групп (4-5 лет, 5-6 лет) учат:**
дежурству сервировки стола со средней группы;
брать пищу небольшими порциями;
есть тихо;
правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом со второй половины года для средней группы);
сидеть с прямой спиной; аккуратно составлять посуду после еды;
относить за собой часть посуды.
- **Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом:**
не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.

ФОРМИРОВАНИЕ НОРМ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

- Закреплять умение сохранять правильную позу во время еды;
- Совершенствовать умение сервировать стол в соответствии с ситуацией (завтрак, обед, ужин);
- Совершенствовать теоретические знания о том, что, как и чем едят и соответствующие практические навыки;
- Совершенствовать навыки общения за столом;
- Продолжать формировать эстетический вкус, упражнять в умении сервировать стол, используя результаты своей творческой продуктивной деятельности.



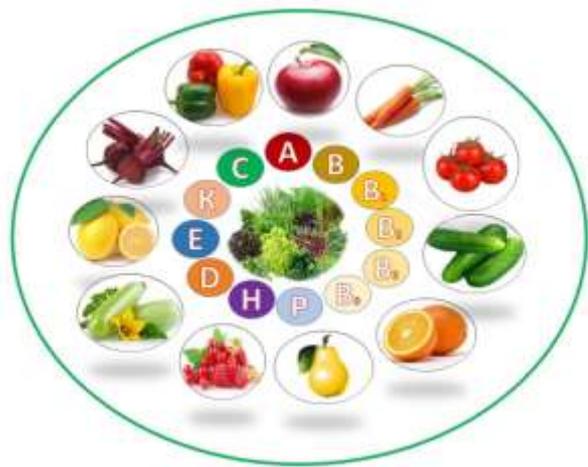
РЕКОМЕНДАЦИИ РОДИТЕЛЯМ О РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ:

- Меню дошкольника следует составлять из более легко усваиваемых продуктов, приготовленных с учетом нежной и пока незрелой пищеварительной системы.
- Учитывать потребность в энергетической ценности пищи.
- На столе должна быть разнообразная и вкусная пища, приготовленная с соблюдением санитарных норм.
- Не меньше трех четвертей рациона должна составлять теплая и горячая пища.



РЕКОМЕНДАЦИИ РОДИТЕЛЯМ ЧТО И СКОЛЬКО:

- Каждый день ребенок должен получать молоко и молочные продукты – кефир, ряженку, нежирный творог и йогурт.
- Овощи, фрукты и соки, из них также требуются дошкольнику ежедневно. Для полноценного питания дошкольнику необходимо 150–200 г картофеля и 200–250 г других овощей в день. В их числе – редис, салат, капуста, огурцы, помидоры и зелень. Фруктов и ягод нужно тоже немало – 200–300 г в свежем виде, плюс соки и нектары. Свежие овощи и фрукты – главный источник витаминов для ребенка.
- Вдобавок к мясу и овощам, детям нужны хлеб и макароны из твердых сортов пшеницы, а также жиры в виде сливочного и растительного масел.



*Здоровое питание –
основа здоровья*

