

МКДОУ Д/с № 46



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»;**
- **Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;**
- **Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 3266-1 «Об образовании»;**
- **Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. N 91.**

Организация питания в детском саду:

- **Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.**
- **Имеется двухнедельное перспективное меню.**
- **Технологические карты меню разработаны на основе сборника технологических нормативов для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.**
- **Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.**
- **Организация питания постоянно находится под контролем администрации.**



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 половины дня.
- Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда.
- Для приготовления вторых блюд используется говядина, мясо птицы, рыба, печень говяжья.
- Ежедневно в меню включены овощи, которые проходят двойную термическую обработку (вареном и тушеном виде).
- Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.





Ответственные за организацию питания:

Шеф-повар:

Ефремова Наталья Алексеевна

Повара:

Потапова Антонина Юрьевна

Плотникова Екатерина

Германовна

Кладовщик:

Панина Юлия Николаевна



Режим питания



8.00

завтрак

10.00

второй завтрак

12.00

обед

15.30

полдник

17.00

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 рот.



Формирование норм столового этикета в подготовительной группе

- Продолжать 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 (в виде запеканки) йогурт.
- Для полноценного питания дошкольнику необходимы определённое количество овощей. В их числе – капуста, огурцы, и зелень.
- Фрукты также очень полезны, плюс соки и нектары. Свежие 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.





Мы за здоровое
питание!