

ПИТАНИЕ В ДЕТСКОМ САДУ



Организация питания в детском саду возлагается на сам детский сад.

Основными задачами организации питания детей в детском саду являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд
- создание бытовых условий для приема пищи детьми в группах
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Детский сад обеспечивает **4-х разовое сбалансированное питание детей** в соответствии с их возрастом и временем пребывания в нём, по нормам в соответствии с технологическими картами 10-ти дневного меню: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Циклическое 10-дневное меню МБДОУ д/с №10

При организации питания учитываются возрастные нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии. Регулярно в меню присутствуют мясо, рыба, творог, овощи и фрукты. Большое внимание уделяется витаминизации блюд, особенно в период с ноября по май. Витаминизация способствует восполнению дефицита жизненно важных пищевых веществ. Для приготовления пищи используется йодированная соль.

Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повара, воспитателей, младших воспитателей).

При организации питания в детском саду сотрудники руководствуются действующими СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические правила и

нормативы Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

Качество питания находится на постоянном контроле руководителя и медсестры. В соответствии с Планом работы детского сада осуществляется тематический и оперативный контроль за организацией питания в детском саду.



Система контроля за организацией питания и производством кулинарной продукции включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов — в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) — в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- уровень организации процесса приема пищи детьми в группе, создание бытовых условий; качество работы воспитателя и младшего воспитателя;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.



В рамках решения задач «создание бытовых условий для приема пищи детьми в группах» и «пропаганда принципов здорового и полноценного питания» в детском саду проводится следующая работа:

- Консультации для воспитателей и младших воспитателей (методическая помощь в организации и проведении процесса приема пищи детьми в группе)
- Взаимопосещение сотрудниками групп с целью обмена опытом по решению вопросов организации питания детей в группе и приобщения детей к основам здорового питания
- Развитие у детей культурно-гигиенических навыков приема пищи. Проведение гигиенических процедур до и после приема пищи (умывание, полоскание рта после еды и проч.)
- Организация дежурства по столовой в группах; оформление уголков дежурства в группах; ознакомление со столовым этикетом

- Использование художественного слова и игровых приемов в рамках сопровождения процесса приема пищи детьми
- Проведение цикла бесед, игр и упражнений в рамках образовательных областей «Здоровье», «Безопасность».
- Оснащение предметно-развивающей среды групп (размещение тематических настольно-печатных игр, атрибутов для сюжетно-ролевых игр, предметных и сюжетных картинок и проч.)
- Организация сюжетно-ролевых игр «Кафе», «Кухня» и проч.
- Постановка инсценировок «Спор овощей», «Что растет на грядке» и проч.
- Проведение экскурсий детей на пищеблок
- Работа с родителями (размещение в уголках для родителей памяток по вопросам организации питания детей, анкетирование родителей).