

Общая информация об условиях организации питания в МДОАУ № 200

Одним из важных факторов здоровья ребёнка является организация рационального питания и отражение её в воспитательно-образовательном процессе.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В МДОАУ № 200 установлено 5-ти разовое питание для детей: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 20%.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включение в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока, кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр – являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню с учётом среднесуточных норм питания для возрастной категории детей от 1,5 до 2 лет и от 3 до 7 лет.

В течение 2 недель ребёнок получает все продукты в полном объёме в соответствии с установленными нормами.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные корзинки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

Приготовление пищи производится на пищеблоке дошкольного учреждения, в котором имеется доготовочный цех и горячий цех. Пищеблок оснащён всем необходимым оборудованием. Выдача пищи производится согласно графика. Приём пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности воспитанников в ДООУ.