Организация питания в детском саду

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее 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 нашем детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже. Все блюда готовятся поваром- профессионалом на кухне детского сада.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом наших поставщиков:….

Имеется десятидневное меню, утвержденное зав. детским садом. При составлении меню используется разработанные технологические карты, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

У нас в саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Интервалы между приемами пищи не более 3- х часов. В промежутке между завтраком и обедом 2-ой завтрак: соки, нектары, либо какой – то фрукт. При этом на долю завтрака приходится 25% суточной калорийности, на долю обеда – 40%, на долю полдника – 15%, ужин дети получают дома –25%.

Одним из основных требований к организации питания является строгая регулярность и своевременность. В нашем детском саду это учитывается и поэтому помощники воспитателя каждой группы в специально отведенное для их группы время получают пищу на кухне и приносят ее свою группу.

Дети старшей группы вместе с воспитателем и его помощником начинают осваивать навыки сервировки стола, т. е. дежурят по столовой, одевают специально сшитые фартуки и накрывают на стол, ставят нужную посуду и выкладывают приборы с нужной стороны (ложки, вилки и ножи). Ножи безопасны для детей с притупленным лезвием. Дети со старшей группы должны уметь правильно пользоваться столовыми приборами. Когда вся работа детей закончена, помощник воспитателя разливает готовую пищу. Дети садятся кушать, за столом воспитатель проговаривает вместе с ними, что они кушают, из чего приготовлено это блюдо, что в нем полезного.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса, печени. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты, кондитерское изделие: печенье, булочка.

Организация питания в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада. Для этого, ежедневно мы вывешиваем меню в группах. Родителям следует в вечернее время (ужин) давать ребенку такую пищу, которую он не ел в детском саду.

За качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах, санитарным состоянием пищеблока, соблюдением правил личной гигиены работниками и организацией питания детей в группах следит заведующая детского сада. Ежедневно производится брокераж готовой продукции, специально созданной для этого комиссией с записями в соответствующий журнал. Также имеются все технологические карты приготовления блюд.

Для чего же нужна пища человеку? Для поддержания здоровья и работоспособности. Особенно велика роль питания в дошкольном возрасте, когда формируется пищевой стереотип, закладываются типологические особенности взрослого человека. Именно поэтому от правильно организованного питания в детском возрасте во многом зависит состояние здоровье взрослого человека.