



Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, т.к. здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками согласно государственным контрактам.

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям, соблюдению режима питания в детском саду организовано 5 разовое питание детей. Контроль над качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляют заведующий и старшая медсестра детского сада.

Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню детей.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной, эмоциональной окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Основные принципы организации питания в ДОУ:

1. Составление полноценных рационов питания.
2. Использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества.
3. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
4. Строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп; правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения.
5. Соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей.
6. Правильное сочетание питания в дошкольном учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой работы по гигиеническому обучению и воспитанию детей и родителей.
7. Учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменение в связи с этим режима питания; включение в рацион соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона и др.
8. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
9. Повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группе.
10. Учет эффективности питания детей.

Уважаемые родители, пожалуйста, не давайте детям с собой еду или сладости. Наличие конфет или пирожных у одного воспитанника и отсутствие таковых у других может поставить в неловкое положение самого ребенка и стать причиной ссор и обид.