



# **Организация питания воспитанников в детском саду**





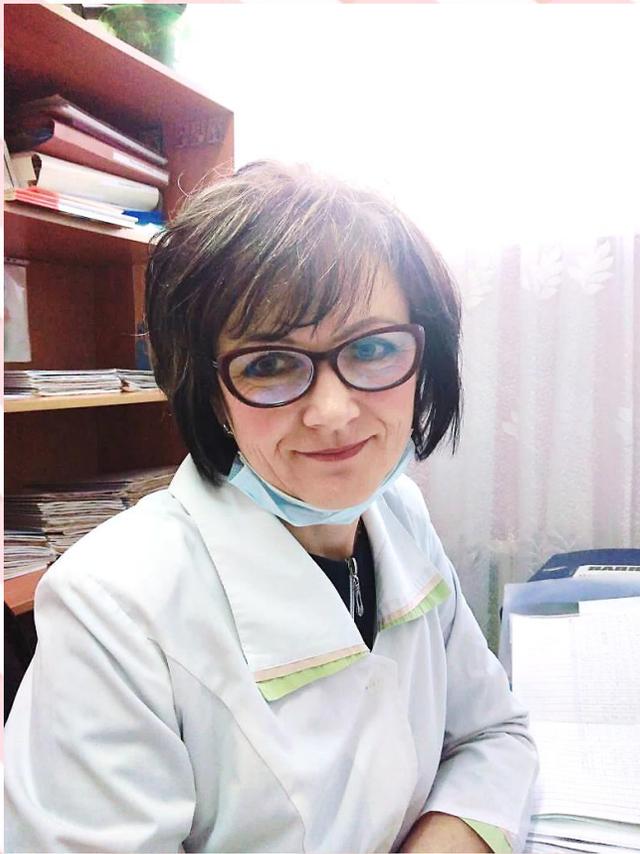
*В столовой нашей повара  
Кулинарии мастера!  
Они готовят пищу нам,  
А мы кричим - Спасибо, Вам!*



## **ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

В детском саду соблюдаются все санитарные требования к состоянию: пищеблока к поставляемым продуктам к приготовлению и раздаче блюд, к личной гигиене персонала к организации приема пищи детьми в группе.





## МЕДИЦИНСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ПИТАНИЕМ ДОШКОЛЬНИКОВ.

Медицинский контроль за питанием в МБДОУДС №13 осуществляет старшая медицинская сестра Елена Викторовна Икрянникова. Контроль включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Медсестра отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.

Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку, являющуюся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи.

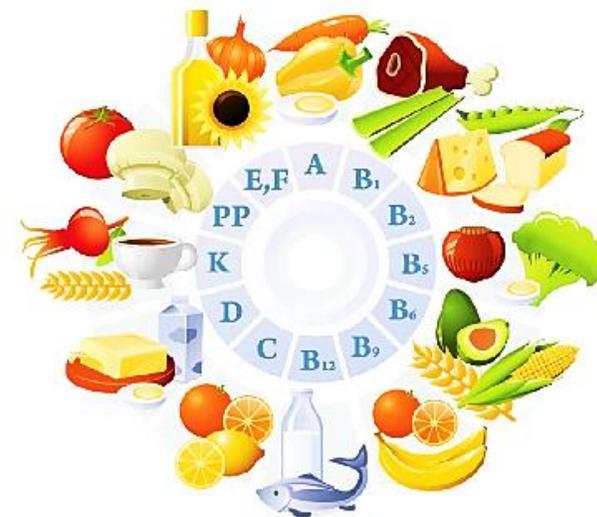




## РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДОШКОЛЬНИКОВ

Рациональное питание - одно из необходимых условий гармоничного роста дошкольников физического и нервно-психического развития устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Для организации рационального питания в детском саду соблюдаются следующие условия:

- правильный подбор продуктов, обеспечивающий нормы физиологических потребностей детей,
- строгий режим питания, который предусматривает 4-х разовый прием пищи,
- длительность промежутков между приемами пищи не превышает 3,5-4 часов.





*Детский сад - это вам не буфет,  
Там вы не купите себе конфет.  
Дадут на обед винегрет,  
А потом, надо отведать котлет,  
А на гарнир макароны и суп,  
Наверно, все родители нас поймут.*

*Чтоб здоровым оставаться  
И всегда красивым быть,  
Нужно правильно питаться,  
О фаст-фуде позабыть!*

*Фрукты, овощи и каши —  
Вот твой лучший рацион,  
«Лучшие, здоровее, краше» —  
Вот девиз твой и закон!*



## КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ.

Уроки этикета при приеме пищи начинаются уже с раннего возраста. Дети учатся:

- правильно пользоваться столовыми и чайными приборами, салфеткой;
- есть аккуратно, не проливать, не крошить хлеб;
- тщательно пережевывать пищу с закрытым ртом;
- не разговаривать с полным ртом;
- после еды положить ложку и вилку в тарелку;
- тихо выходить по окончании еды из-за стола;
- выходя из-за стола, нужно убрать стул и поблагодарить.



## УСЛОВИЯ ВОСПИТАНИЯ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОТНОШЕНИЯ К ЕДЕ:

- удобное расположение столов, эстетически приятная сервировка и подача блюд;
- благоприятный психологический климат, доброжелательное и внимательное отношение взрослых;
- разъяснение необходимости рационального питания, пропаганда здорового образа жизни;
- постепенное приучение ребенка к нужной норме в еде;
- оказание помощи в кормлении, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность;
- позволить детям запивать пищу компотом, киселём, соком или просто теплой водой – тогда они охотно едят.



*А у нас есть ложки  
Волшебные немножко.  
Вот — тарелка, вот — еда.  
Не осталось и следа.*

*Не упирайся в стол локтями и спину ты ровней держи,  
Еду не надо брать руками – есть ложки, вилки и ножи!*

*Не говори ты с полным ртом, еду жуй очень тщательно  
И не забудь сказать потом «спасибо» обязательно!*

*Пользуйся салфеткой, на стуле не качайся  
И низко над тарелкой своею не склоняйся!*

*Ешь внимательно, опрятно, не спеши и аккуратно,  
Рот едой не набивай и кусочки не роняй!*

## СЕРВИРОВКА СТОЛА

Правильная сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков.

Красивая сервировка стола не только способствует возбуждению аппетита, но и создает у детей доброжелательный настрой по отношению друг к другу. Знание правил столового этикета формирует в человеке уверенность, стремление красиво и правильно вести себя за столом, а значит, быть приятным в общении.





*Я обед съедаю сам.  
Открываю рот – и АМ!  
Чтобы силы были  
Супчик мы сварили.  
Мой хороший аппетит  
В животе один сидит.  
Ножками топочет,  
Он обедать хочет!  
Вот несёт мне ложка  
Супчик из горошка.  
И котлету прямо в рот  
Вилка шустрая несёт.  
Шепчет тихо аппетит:  
Сыт-сыт-сыт-сыт.*



## ДЕЖУРСТВО ПО СТОЛОВОЙ.

У дежурных по столовой яркая, нарядная специальная форму, состоящая из белых цветных фартучков и колпачков или косынок. Форма висит в специальном «Уголке дежурного», оборудованном специальными прозрачными кармашками, куда вставляют фотографии дежурящих детей. При единых требованиях и контроле со стороны воспитателей и помощника воспитателя дети 5—6 лет быстро усваивают и с удовольствием выполняют эти обязанности.



*Мы дежурные сегодня,  
Станем быстро помогать,  
Аккуратно и красиво  
Все столы сервировать.*

*Что сначала нужно сделать?  
Будем чисто руки мыть.  
Потом фартуки наденем,  
Начнем скатерти стелить.*





**Младшая группа (конец учебного года):**

дежурный расставляет бокалы, кладет салфетки, ложки, ставит хлебницы.

**Средняя группа (второе полугодие)**

обязанностей прибавляется: расставить блюда, которые предварительно поставил на стол помощник воспитателя, вложить в подставки салфетки, убрать после еды хлебницы и подставки с салфетками.

**Старшие группы:**

дежурные могут самостоятельно сервировать стол и прибираться после приема пищи. В обязанности дежурных входит расстановка посуды и складывание тканевых салфеток, объявление меню.