

Родительское собрание

«Организация рационального питания в детском саду и семье»



Цель:
познакомить родителей с
принципами организации питания
детей в ДООУ и дать рекомендации
по питанию детей дома.



1.Гарантировано ли соблюдение всех требований санитарного контроля?

Вопросы

2.Кто составляет меню и рассчитывает калорийность блюд?

3.Как и чем кормят детей в детсадовских учреждениях?

4.Кто и каким образом контролирует весь процесс приготовления пищи?

5.Сколько приемов пищи организовано в детском саду.

6.Каковы нормы питания детей.



Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 26 от 15.05.2013 с 01 августа 2013 года введены в действие **санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»**, направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных



организациях независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности. Настоящими санитарными правилами установлены санитарно-эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей дошкольного возраста

Складское помещение детского сада



Продукты для детских дошкольных учреждений поставляются самого высокого качества. Этот вопрос находится на контроле у Управления образования, которое периодически организует тендер на поставку. Одним из главных условий для победы является наличие сертификатов качества и ветеринарных справок.



Пищеблок



Кто составляет меню и рассчитывает калорийность блюд?

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта.

Ежедневно

молоко, масло,
сметана

мясо

картофель, овощи,
фрукты,

соки, хлеб, крупы,
растительное
масло, сахар, соль

2-3 раза в неделю

творог,

рыба,

куриное мясо

сыр, яйцо

Как и чем кормят
детей в детском саду?



Кто и каким образом контролирует весь процесс приготовления пищи?

Организация питания находится под контролем администрации. Выдача готовой пищи детям осуществляется только с моего разрешения после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поварами осуществляется С - витаминизация III блюда.



Систематически организуются и проводятся проверки по группам, в ходе которых обращается внимание на сервировку стола, температуру подачи блюд, график получения пищи, доведение пищи до детей.

Дети в детском саду получают четырехразовое питание. Это два завтрака, обед и полдник. Длительность промежутков между приемами пищи не превышает 3,5 - 4 часов. Если интервал между приемами пищи слишком велик (больше 4 часов), у ребенка снижаются работоспособность, память. Чрезмерно же частый прием пищи снижает аппетит и тем самым ухудшает усвояемость пищевых веществ.

Распределение калорийности в течение суток

Завтрак – 20–25 %;
второй завтрак – 5–10 %;
обед – 30–40 %;
полдник – 5–10 %;
ужин – 20–25 %.





Завтрак

*Мы за столиком сидим,
Вкусный завтрак мы едим.
Постарались повара,
Приготовили с утра*





Обед

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



Полдник



Вот и полдник подошел,
Сели дети все за стол.
Чтобы не было беды,
Вспомним правила еды:
Наши ноги не стучат,
Наши язычки молчат.
За обедом не сори,
Насорил — так убери.

Чтобы здоровьем заряжаться надо вовремя питаться



8 часов утра

завтрак



Нам омлет и запеканки.
Кашу вкусную из манки.
И конечно молочка,
Целых два стаканчика.
Завтрак быстро уплетём,
На занятия пойдём.
Но сначала мы конечно,
Всю посуду уберём.



19 часов или
7 часов вечера

ужин

Скоро спать пора ложиться,
Надо на ночь подкрепиться.
Всем ребятам нужен
Вкусный, сытный ужин.



12 часов дня
(полдень)

обед



Голод мучает немножко...
Где моя большая ложка?
Съел я суп, а с ним лепешку,
Курочку, а с ней картошку.
Съел салатик, в нём морковь,
Витаминов свежих столько!!!
После – чай, пирог из яблок.
Сытый мой обед и сладок.



г.Дзержинск
Воспитатель МБДОУ
«Детский сад №101»
Ушакова Ю.А.

Чистота - залог здоровья

Мама плохо руки мыла:
Лишь водичкою смочила,
Мылом мылить не старалась.
На ладошках грязь осталась.



Нет грязнее продуктов,
Вкуснее овощей и фруктов.
Только вот перед едой,
Мама, ты их чисто мой!



Полотенце - в череве платках!
Как же это испугать!
Попадут микробы в рот -
Может заболеть живот.



Так что, дети, постарайтесь,
Чаще с мылом умывайтесь!
Надо теплой водой
Руки мыть перед едой!

Детям всем даем совет -
Есть на полдник винегрет



г.Дзержинск
Воспитатель МБДОУ «Детский сад №101»
Комиссина О.В.

Проблема, с которой часто сталкиваются педагоги детских садов, – это несоблюдение режима питания детей дома.



Зачастую дети на завтрак приходят с опозданием, перекусив чем-нибудь дома, либо приходят в группу с конфетой или пряником в руках. Вечером, забирая детей из детского сада, родители балуют их сладостями, забывая о том, что дома ждёт ужин. На основании этого можно сделать вывод, что работу по воспитанию культуры питания детей надо начинать со взрослых. Домашний рацион питания «организованного» ребенка должен дополнять, а не заменять рацион детского сада. С этой целью в каждой группе вывешивается ежедневное меню, чтобы родители могли с ним ознакомиться. Поэтому, забирая ребенка домой, не забудьте прочитать его и постарайтесь дать малышу дома именно те продукты и блюда, которые он недополучил днем.

ГОТОВЬ К ОБЕДУ ЛОЖКУ

ИЛИ



Организация питания

в детском саду