



МАДОУ № 207
«Центр развития ребенка – детский сад»

**Организация
питания детей
дошкольного возраста**





«Пища не только служит для построения живого механизма нашего тела, но она же приводит в движения этот механизм».

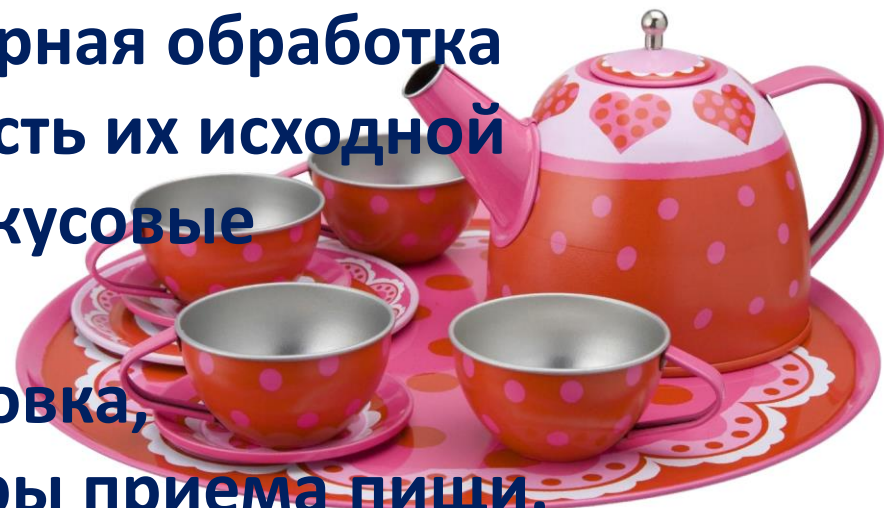
К.А. Тимирязев.





Принципы организации питания в ДОУ

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.





РЕЖИМ ПИТАНИЯ:

➤ ЗАВТРАК

➤ 2-ОЙ ЗАВТРАК

➤ ОБЕД

➤ ПОЛДНИК

➤ УЖИН





Суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 2 до 3 лет	350 - 450	450 - 550	200 – 250	400 – 500
от 3 до 7 лет	400 - 550	600 - 800	200 - 350	450 - 600





Оптимизация производственного контроля

Соблюдаются все санитарные требования к состоянию:

- Пищеблока
- К поставляемым продуктам
- К приготовлению и раздаче блюд
- К личной гигиене персонала пищеблока
- К организации приема пищи детьми в группе





Дежурство по столовой

Сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков. Активное участие в сервировке столов для приема пищи принимают воспитанники в роли дежурных.





Формирование культурно - гигиенических навыков:

- Мыть руки перед едой с мылом;
- Аккуратно кушать и тщательно пережевывать пищу;
- Рот и руки вытирать бумажной салфеткой.

