

МБДОУ №93 «Детский сад общеразвивающего вида»

***Организация питания
детей дошкольного
возраста***



**«Здоровье – единственная
драгоценность».**

**Помни всюду и всегда:
для твоего здоровья
Полноценная еда –
важнейшее условие!**



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 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**



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.

