

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД №279»



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫМИ ДОКУМЕНТАМИ:

➤ Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.

➤ - СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020;

➤ - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

➤ - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ:

- Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.
- Имеется основное (организованное) весенне-летнее и осенне-зимнее меню.
- При составлении меню используются блюда, которые обеспечивают сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.
- Готовая пища выдается только после органолептической оценки качества готовых блюд, результатов взвешивания порционных блюд и разрешения к реализации блюда, кулинарного изделия членами бракеражной комиссии и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции
- Организация питания постоянно находится под контролем заведующего и бракеражной комиссии.



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ:

- В детском саду организовано 4-х разовое питание.
- В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса.
- Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня.
- Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда.
- Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются курица, а также субпродукты (печень)
- Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде.
- Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.



КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

Поскольку дети проводят большую часть дня в детском саду, то именно на воспитателей ложится обязанность научить ребенка полезно, вкусно, красиво и, самое главное, аккуратно питаться.

Это обучение происходит как на специально организованных занятиях, так и во время приема пищи.

Уроки этикета начинаются уже в раннем возрасте.



Ребенок учится не только правильно вести себя за столом, но и уверенно пользоваться столовыми приборами, быть опрятным и вежливым.



СОВМЕСТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ С ДЕТЬМИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ

- чтение художественной литературы об овощах и фруктах, разучивание стихотворений, пословиц и поговорок наизусть;
- отгадывание загадок;
- продуктивные виды деятельности (рисование, лепка, аппликация, художественный труд);
- организация наблюдений и сравнений: «Можно ли есть суп вилкой? », «Режут ли кашу ножом? », «Какая ложка лучше?»;
- организация бесед «Почему нельзя спешить во время еды? », «Не мешай соседу за столом», «Говори и делай красиво»;
- сюжетно-ролевые и дидактические игры «Магазин полезных продуктов», «Веселый повар»,
- тематические выставки «Планета полезных продуктов», «Вот как мы умеем»;
- театрализованное представление





ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ

Детей 3-4 года учат:

- ✓ самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место;
- ✓ правильно пользоваться столовыми приборами;
- ✓ кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.



Детей 4-6 лет учат:

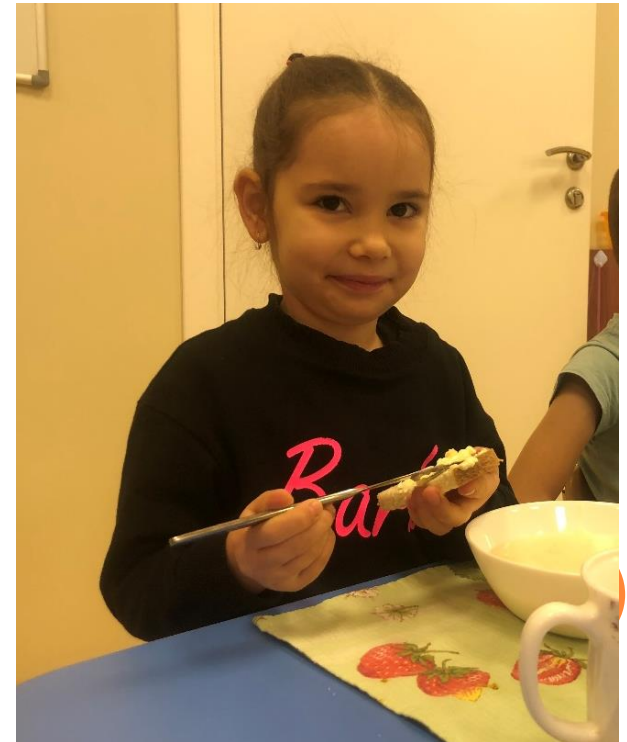
- ✓ брать пищу небольшими порциями;
- ✓ есть тихо;
- ✓ правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом);
- ✓ сидеть с прямой спиной;
- ✓ аккуратно составлять посуду после еды;
- ✓ относить за собой часть посуды.



ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ

Дети 6-7 лет закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом:

- ✓ не кладут локти;
- ✓ сидят прямо;
- ✓ тщательно пережевывают пищу;
- ✓ правильно пользуются столовыми приборами.



ПРАВИЛА СТОЛОВОГО ЭТИКТА

Поведение воспитанников во время приема пищи регулируется правилами столового этикета:

1. Как сидеть за столом: спину держать прямо, локти слегка прижать к туловищу, запястьями коснуться края стола, голову слегка наклонить, ноги поставить вместе, к столу вплотную не придвигаться; за стол нужно садиться в опрятном виде, с чисто вымытыми руками.

2. Как пользоваться столовыми приборами и принадлежностями: ложку держат в правой руке, подносят ко рту широкой стороной, ближе к зауженному краю, содержимое медленно выливают в рот; вилку можно в левой руке: в правой — когда стол сервирован только вилкой, в левой — когда вилкой и ножом; бумажной салфеткой пользуются один раз, при необходимости берут другую.

3. Что, чем и как есть: суп едят ложкой, котлету — вилкой и ножом; макароны, омлет, вареники, — только вилкой; ягоды — десертной ложкой и др.

4. Как общаться за столом: говорить вполголоса, вежливо обращаться с просьбами «Подайте, пожалуйста», «Будьте добры», благодарить, не говорить с полным ртом.

5. Как правильно и красиво сервировать стол: учитывать законы сервировки и эстетики.



НАВЫКИ ОТПРЯТНОЙ ЕДЫ ВКЛЮЧАЮТ УМЕНИЕ:

- правильное пользование столовыми и чайными приборами, салфеткой;
- есть аккуратно, не проливать на салфетку (скатерть);
- не крошить хлеб;
- 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.



ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

В зависимости от времени приема пищи столы сервируются по-разному.

К завтраку на середину стола ставят хлебницу, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца. Ложки и ножи раскладываются с правой стороны. Посуду убирают слева от сидящего ребенка.



К обеду стол сервируют похожим образом, но компот в чашки на столе разливают заранее, на край стола ставят горкой тарелки. При этом, в младших группах ставятся только глубокие тарелки, а в средней и старшей — глубокие и мелкие тарелки. Использованная посуда тут же убирается.



К полднику в центре стола ставится салфетница, кружки и индивидуальная тарелка.

К ужину стол сервируется так же, как и к завтраку. Не подается только масло.



ДЕЖУРСТВО ПО СТОЛОВОЙ

Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и для закрепления культурных навыков. В сервировке столов для питания активное участие принимают дежурные по столовой

Младшая группа (конец учебного года): дети по желанию выполняют поручения: расставляют кружки, раскладывают ложки и вилки, ставят хлебницы и салфетницы.

Средняя группа (второе полугодие): 3-4 детей осуществляют полную сервировку столов: кладут салфетницы на стол, расставляют хлебницы и салфетницы, кружки, тарелки под 1-е и 2-е блюдо и салатник, раскладывают столовые приборы: нож, ложку, вилку, чайную ложку.



Старшая и подготовительная к школе группы: 2 детей

полностью сервируют стол, презентуют меню перед приемом пищи, помогают уносить посуду со столов и ставить в определенное место. Можно привлекать дежурных к сметанию крошек со стола с помощью щеток сметок и совочков, воспитывая у них ответственность, привычку к чистоте и порядку.



ДЕЖУРСТВО ПО СТОЛОВОЙ

В специальном «Уголке дежурного» на крючках размещаются шапочки и колпачки, в прозрачных кармашках представлены фотографии детей, назначенных дежурными в этот день, размещены подсказки в виде картинок «алгоритм дежурства», «правила сервировки стола», для удобства процесса сервировки имеются подносы, для уборки щетки-сметки и совочки.

Для закрепления навыков дежурства размещены дидактические игры о питании.



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.



ОДНИМ ИЗ ВАЖНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ РАБОТЫ ПЕДАГОГОВ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОСВЕЩЕНИЕ РОДИТЕЛЕЙ В ВОПРОСАХ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКОМ САДУ

