

Сведения о с условиях питания обучающихся

В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-2, в ИП Кажаяева Н.В., ЧДОУ «Мери Поппинс» для воспитанников (обучающихся) организовано пятиразовое питание. Питание сбалансировано и построено на основе примерного 10 - дневного меню, с учётом потребностей детского организма в белках, жирах, углеводах и калориях.

В рационе круглый год – овощи, фрукты и соки. Разработаны и внедрены технологические карты. Бракеражная комиссия, назначенная приказом руководителя детского сада «Мери Поппинс» Кажаяева Н.В. осуществляет:

- контроль соблюдения санитарных норм на пищеблоке и в группах,
- качества питания, разнообразия и витаминизация блюд, закладка продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе и на стенде около кухни.

Для организации питания в ИП Кажаяева Н.В., ЧДОУ «Мери Поппинс» имеется пищеблок, включающий в себя: холодный, горячий цех и складское помещение.





Особое внимание уделяется организации режима питания:

- режим является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание;
- режим строится с учетом 11 – часового пребывания детей в ИП Кажеева Н.В., ЧДОУ «Мери Поппинс», при организации 4-х разового питания и дополнительного второго завтрака в виде соков и фруктов;
- график выдачи пищи по группам составлен с таким расчетом, чтобы дети получили не слишком горячую, но и не остывшую пищу;
- правильно организованный режим обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Большое значение для хорошего усвоения пищи имеют условия, в которых организуется питание. В группе создана спокойная обстановка, ничего не отвлекает от внимания детей во время еды. Сервировка стола, внешний вид блюд, их вкусовые качества вызывают положительные эмоции у детей.

Каждый прием пищи используется как благоприятный момент для воспитания у детей культурно – гигиенических навыков и навыков самообслуживания. Во время еды воспитатель обучает детей правильно сидеть за столом, пользоваться приборами. Как правильно, у детей всегда есть любимые и нелюбимые блюда, причем зачастую исключать из рациона. Настороженно дети относятся к незнакомым блюдам. Задача воспитателя – привить дошкольникам вкус к здоровой и полезной пище, объясняя детям пользу блюда, подать его красиво оформленным. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Рациональное питание требует правильной организации его и в домашних условиях. Для того чтобы, питание не было однообразным, знакомим родителей с ежедневным меню. Во время бесед с родителями подчеркивается целесообразность приучения ребенка к любой полезной для него пище. Работа по организации питания и контроля над ним требует теоретических знаний, знаний нормативно - инструктивных документов и умения воспитывать у ребенка бережное, заботливое отношение к питанию детей – источник их здоровья, бодрого настроения.

В каждой возрастной группе имеются родительские уголки, где размещается информация о сохранении и укреплении здоровья, организации и ведении здорового образа жизни, меню на каждый день.

В детском саду организован питьевой режим.