

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 38

- * Очень большое значение имеет правильная организация питания детей в детской дошкольной организации. Наша дошкольная организация работает с понедельника по пятницу, кроме выходных и праздничных дней. Поэтому от того, как организовано питание, во многом зависит уровень физического и нервно-психического развития детей, а также показатели заболеваемости.
- * Питание – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни воспитанников. Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов воспитания ребенка в детском саду и продолжаться на протяжении всех лет, с учетом возрастного подхода.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ВАЖНЫЙ ФАКТОР НОРМАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ И ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ

- * Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период, который ребёнок проводит в детском саду, приходится интенсивный соматический рост организма. Организация питания в каждой возрастной группе дошкольников имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе.
- * Недостаточное или несбалансированное питание в дошкольном возрасте приводит к отставанию в физическом и психическом развитии, которое, по мнению специалистов, практически невозможно скорректировать в дальнейшем

СИСТЕМНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ВКЛЮЧАЕТ ТРИ НАПРАВЛЕНИЯ:

- * рациональную организацию питания в образовательном учреждении;
- * включение в процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- * просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательной организации.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать и в детском саду, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребенка. Питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост и развитие детского организма. Правильный режим питания детей предусматривает соответствующее распределение различных продуктов в течение суток.

В нашем детском саду четырехразовое питание в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049- 13:

- завтрак 1;
- завтрак 2;
- обед;
- уплотненный полдник.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню руководствуемся рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольную образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, заведующей складом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;
 - суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
 - при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;
 - омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С;
 - масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
 - гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
 - колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
- С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.**

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

| Возраст детей | Завтрак | Обед | Полдник | Ужин |
|--------------------|---------|---------|---------|---------|
| от 1 года до 3 лет | 350-450 | 450-550 | 200-250 | 400-500 |
| от 3 до 7 лет | 400-550 | 600-800 | 250-350 | 450-600 |

**В дошкольном учреждении должен быть организован
питьевой режим.**

Для нормального самочувствия и для обеспечения жизнедеятельности организма необходимо соблюдение питьевого режима. Правильный питьевой режим обеспечивает нормальный водно-солевой баланс и создает благоприятные условия для жизнедеятельности организма.

В нашем детском саду используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов в соответствии графика забора воды.

Температура питьевой воды даваемой ребенку должна быть 18-20С. Воду даем детям в стеклянных, керамических или одноразовых стаканах. При этом чистые стаканы мы ставим в специально отведенное место на специальный промаркированный поднос, а для использованных стаканов ставится отдельный поднос (одноразовые стаканы выбрасываются). Мытье стаканчиков, осуществляется в мочных столовой посуды.

Питьевая вода в нашем дошкольном учреждении доступна каждому ребенку в течение всего времени его нахождения в детском саду. Контроль, за соблюдением питьевого режима в группах, осуществляет медицинская сестра нашего МДОУ.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных ниже:

| | 1-2 г. | 2-3 г. | 3-7 лет |
|-----------------------|--------|--------|---------|
| Энергия (ккал) | 1200 | 1400 | 1800 |
| Белок, г | 36 | 42 | 54 |
| * В.Т.Ч. ЖИВОТНЫЙ (%) | 70 | 65 | 60 |
| ** г/кг массы тела | - | - | - |
| Жиры, г | 40 | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 174 | 203 | 261 |

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование следующих пищевых продуктов в питании детей в ДОУ:

-- использование пищевых продуктов, указанных в СанПиН 2.4.1.3049-13:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

Итак, в своей деятельности руководствуемся:

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
2. Федеральным законом РФ от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ "О защите прав потребителей". 3. Федеральным законом РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
3. Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Законом РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. № 4979-1
5. Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (устройство пищеблока, приготовление пищи).
6. ГОСТом Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания *(как проводить оценку качества)* .(Приложение 1)
7. ГОСТом Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

8. Рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников

Совместным приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 были утверждены новые методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (далее – Методические рекомендации Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731).

Ранее предполагалась разработка национального стандарта, определяющего требования к организации питания обучающихся и воспитанников, однако с учетом действующего законодательства о техническом регулировании, специфики социально-экономической ситуации в различных регионах РФ, а также многообразия форм и методов организации питания обучающихся и воспитанников на сегодняшний день более правильным решением оказалась разработка Методических рекомендаций.

Наиболее важным вкладом Методических рекомендаций в формирование открытой и эффективной системы управления питанием обучающихся и воспитанников являются впервые сформулированные на федеральном уровне принципы организации всероссийского мониторинга организации питания в ОО. В частности, установлена ежегодная периодичность предоставления данных об организации питания, приводятся основные показатели, подлежащие мониторингу.

К таким показателям относятся:

- *данные о состоянии здоровья обучающихся и воспитанников;
- *показатели, характеризующие состояние материально-технической базы пищеблоков;
- *рационы питания;
- *кадры системы питания;
- *характеристики стоимости питания и ценообразования;
- *показатели эффективности пропаганды здорового питания и оценки общественного мнения и другие (всего 14 показателей).

Внимание

Все положения документа, учитывая его название и юридический статус, безусловно, являются рекомендуемыми. Однако они предлагают единые подходы к системе организации питания в ОО и применимы в любом субъекте РФ.

Документы на пищеблоке:

- * * Журнал бракеража готовой продукции.
- * Журнал бракеража сырой продукции.
- *. Журнал С витаминизации.
- * Меню-требование.
- * Технологические карты.
- * Таблица замены продуктов - детям с пищевой аллергией
- * График разморозки холодильников.
- * Поверка весоизмерительного оборудования.
- * Инструкции по правилам:
 - мытья кухонной посуды, мытья столовой посуды (из санитарных правил);
 - обработки яиц (согласно приказа Роспотребнадзора №74 от 14.03.2012 г.
- * инструкции по ОТ
- * журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- * журнал здоровья (работников пищеблока)
- * ярлыки и сопроводительные документы.
- * - и другие.

В новых санитарных правилах для дошкольных организаций отсутствует информация о сроках годности основных пищевых продуктов

В новых санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. [СанПиН 2.4.1.3049-13](#)", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, такая таблица отсутствует, так же, как и отдельные требования к условиям хранения продуктов. При определении сроков и условий хранения теперь следует руководствоваться сроком годности и режимом хранения пищевого продукта, установленными предприятием-изготовителем и указанными на этикетке (на таре и на потребительской упаковке), а также в удостоверении качества и безопасности.

Согласно [п. 14.2](#) СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Организация питания работников дошкольной образовательной организации

При организации питания работников стоит обратить внимание на следующие моменты:

- питание работников обычно организуется исходя из рациона питания детей, т. е. на основании именно детского меню;
 - в целях поддержания единого воспитательно - образовательного процесса, в т. ч. в вопросе культуры питания, можно организовывать питание взрослых в одном помещении с детьми;
 - при совместной организации питания целесообразно проводить единый процесс закупки продуктов.
 - разрабатывать новый локальный акт об организации питания сотрудников не обязательно. В Положение об организации питания воспитанников ДОО можно внести отдельный раздел, который должен устанавливать экономическую целесообразность организации питания сотрудников в случае отнесения затрат на питание за счет ДОО, а также содержать указание на:
 - документальное обеспечение подтверждения учета затрат на питание сотрудников (таким подтверждением может быть Журнал учета питающихся сотрудников);
 - возмездность затрат на питание сотрудников (в случае оплаты питания сотрудниками);
- формирование рациона питания на основании детского меню.

При этом Положение об организации питания воспитанников ДОО следует переименовать в Положение об организации питания воспитанников и сотрудников ДОО.

* Кроме того, в детском саду издан приказ, подтверждающий организацию питания работников. Особенность учета затрат должна быть отражена в учетной политике ДОО.

*

КОНТРОЛЬ

Контроль за правильной организацией питания детей в нашем МБДОУ осуществляется на всех этапах, начиная от руководителя учреждения и кончая Советом Организации. Итак: контроль питания начинается с момента составления компьютеризированного меню и продолжается на всех этапах приготовления пищи. Он проводится ежедневно и включает:

- *анализ питания на физиологическую полноценность при составлении меню-раскладки в программе;

- *контроль качества продуктов, поступающих в детское учреждение;

- *контроль соблюдения норм вложения продуктов и выхода блюд;

- *контроль технологии приготовления и качества приготовляемой пищи.

- *Более углубленный контроль питания на сбалансированность производится ежемесячно по средневзвешенным наборам продуктов отдельно по возрастным группам.

Периодически питание в детском учреждении подвергается контролю со стороны внутрисадовских комиссий; проверяющих организаций – Роспотребнадзора, т.д.

Один раз в 10 дней зав. производством предоставляет отчет о соблюдении норм, отчет анализируется и вносятся изменения в меню на следующую неделю.

Один раз в месяц через накопительную ведомость отслеживает выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка.

Требования к формированию культуры здорового питания воспитанников

- * 1. Содержание программ по формированию культуры здорового питания воспитанников в образовательной организации включают разделы:
 - о свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
 - способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания;
 - необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;
 - эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;
 - принципах здорового питания;
 - национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.
- * 2. Результатом освоения воспитанниками программ по формированию культуры здорового питания должно стать:
 - появление личного убеждения в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
 - формирование навыков использования полученных знаний на практике;
 - овладение основами самоконтроля, формирование умения принимать решения и осуществлять осознанный выбор пищевого поведения.
- * 3. Программы по формированию культуры здорового питания должны предусматривать использование различные формы работы с детьми.

*

Воспитание у дошкольников культуры поведения за столом

1. Организация детского питания напрямую связана со столовым этикетом и формированием у детей культуры поведения за столом. Знакомство и овладение навыками столового этикета позволяет дошкольнику быть уверенным в себе. Задача воспитателей, а также родителей – научить ребенка правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительными в застольном общении.

- * 2. Перед тем как сесть за стол, дети умываются, приводят в порядок нос, волосы, одежду. Мы учим детей сидеть за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола, между подачей блюд правую руку следует держать на коленях, а запястье левой руки на столе.
- * НЕЛЬЗЯ сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть развалившись, перегибаться через спинку рядом сидящего, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти.
- * ЗАСТОЛЬНАЯ БЕСЕДА ОБЯЗАТЕЛЬНА. Темы бесед не должны затрагивать личность ребенка, быть назидательными или возбуждающими. Например, не следует обсуждать фильмы- боевики и т. д.
- * При застольном разговоре дети должны усвоить всего два правила:
не вступать в разговор, пока не закончил товарищ;
не говорить, пока во рту пища.

ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

1 младшая группа (2 — 3 ГОДА)

Задачи.

- * Закрепить умения самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать лицо и руки полотенцем, опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, полоскать рот по напоминанию взрослого.
- * Сформировать умение выполнять элементарные правила культурного поведения: не выходить из- за стола, не закончив еду, говорить «спасибо».

ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

Вторая младшая группа (3 — 4 года)

ЗАДАЧИ:

- * Формировать элементарные навыки поведения за столом: правильно пользоваться столовой и чайной ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом.
- * Научить самостоятельно и аккуратно мыть руки, лицо, правильно пользоваться мылом, расческой, насухо вытираться полотенцем после умывания, вешать полотенце на свое место.

ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

средняя группа (4- 5 лет)

ЗАДАЧИ.

* Совершенствовать навыки аккуратного приема пищи: пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож), салфеткой, полоскать рот после еды.

ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

Старшая группа (5 — 6 лет)

- * Продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.
- * Продолжать прививать навыки культурного поведения: выходя из- за стола, тихо задвигать стул, благодарить взрослых.

ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

Подготовительная группа (6- 7 лет)

- * Закрепить навыки культуры поведения за столом, прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой.

Обучать правилам поведения за столом можно как на специально организованных занятиях, так и во время приема пищи. Завтракая и обедая вместе с детьми, воспитатель должен демонстрировать им правила этикета, разумность и необходимость их соблюдения.

Во время приема пищи на чистом столе должны находиться общие предметы, необходимые во время еды: хлебница, салфетница, по возможности ваза с цветами.

Общение с детьми во время еды требует тщательной психологической подготовки. Известно, что поддерживать беседу – это мастерство, научиться которому непросто. Главное – разговоры не должны носить ни обучающего, ни назидательного характера. Темы должны быть нейтральными. Например, можно поговорить о продуктах, из которых приготовлен обед, или о том, что из еды больше всего детям нравится, и т. д. При этом пожелание "Приятного аппетита" – обязательно!

Рекомендации родителям по вопросам питания детей дома.

Организация питания детей в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье (дома). Родителям детей нужно стремиться к тому, чтобы питание вне детского сада дополняло рацион, получаемый в дошкольном учреждении. В нашем саду в каждой возрастной группе есть в наличие меню-требование для того, чтобы родители имели полную информацию какие блюда и продукты получил их ребенок в течение дня в детском саду, и какая пищевая ценность данного рациона питания. Ежедневно в нашем МБДОУ воспитатель вывешивает для родителей меню на день с рекомендуемым ужином и пищевой ценностью продуктов. На ужин в домашнем рационе рекомендуются продукты, которые ребенок не получил в детском саду Мы стараемся убедить родителей в том, чтобы утром, до отправления своего ребенка в детский сад, его не кормили, т.к. это нарушает режим питания дошкольника, приводит к снижению его аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако, если ребенка приходится приводить в детский сад рано (за 1-1.5 часа до завтрака), то ему можно дома дать сок или какие-либо фрукты. Такие рекомендации мы даем всем родителям наших детей. Большое внимание уделяем вопросам адаптации детей в детском саду. При этом обращаем особое внимание на питание ребенка в период адаптации в детском саду. Переход ребенка от домашнего воспитания к воспитанию в детском коллективе почти всегда сопровождается определенными психологическими трудностями. Чем меньше ребенок, тем тяжелее он переносит этот период. Часто в это время снижается у детей аппетит, нарушается сон, иногда наблюдаются невротические реакции, снижается общая сопротивляемость к заболеваниям. Правильная организация питания в это время имеет большое значение и помогает ребенку легче адаптироваться в коллективе. Перед поступлением в детский сад родителям рекомендуется приблизить режим питания и состав рациона к условиям детского коллектива, приучить его к тем блюдам, которые чаще дают в детском саду, особенно если дома он их не получал. Если ребенок не умеет или не хочет, есть самостоятельно, первое время воспитатели его кормят.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ДОКУМЕНТАЦИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- * ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И РАБОТНИКОВ В МБДОУ.**
- * ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**
- * ПОЛОЖЕНИЕ О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ.**
- * ПРИКАЗ «ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ»**
- * ПРИКАЗ «О СОЗДАНИИ КОМИССИИ ПО ПИТАНИЮ»**
- * ПРИКАЗ «О СОЗДАНИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ»**
- * ПРИКАЗ «ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ»**
- * ПРИКАЗ «О НАЗНАЧЕНИИ ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОТБОР И ХРАНЕНИЕ СУТОЧНЫХ ПРОБ»**
- * ПРИКАЗ «О ПИТАНИИ РАБОТНИКОВ ДОУ»**
- * ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**
- * ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ.**
- * ДРУГИЕ...**