

Организация питания в ДОУ.

Для правильной организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении мы составляем полноценные рационы питания; используем разнообразный ассортимент продуктов, обеспечивающий достаточное содержание необходимых питательных и минеральных веществ, витаминов; строго соблюдаем технологические требования при приготовлении пищи с обеспечением правильной кулинарной обработки пищевых продуктов.

Воспитывая культурно-гигиенические навыки, эстетику питания, мы учитываем индивидуальные особенности и состояние здоровья ребенка, особенности его развития, периода адаптации, наличия хронических заболеваний.

Организация питания в МДОУ обеспечивает нашим воспитанникам большой запас энергии, необходимый для свойственных детям усиленных процессов обмена веществ, высокой двигательной активности, развития эмоций, интеллекта и речи.

Организация рационального питания детей в ДОУ
Требования программы
Производственный процесс
1. Оснащение: Размещение столовой мебели: четырехместные столы установлены не более чем в 2 ряда, двухместные столы – не более чем в 3 ряда. Стол и стулья маркируются в соответствии с ростовыми показателями. Место для хранения посуды: столовой (тарелки глубокие и мелкие), чайной (чашки, блюдца) и столовых приборов (ложки, вилки, чайные ложки, ножи) на каждого ребенка, хлебниц (по одной – на каждый сервировочный стол), салфетниц (по одной – на каждый сервировочный стол). Отдельно хранится посуда для персонала группы. Кроме того, в специально отведенном месте группы хранится посуда для первого, второго и третьего блюда (кастрюли, чайники), подносы для сбора и разноса посуды, мерные разливные ложки, половники, столовые приборы и др.
2. Гигиеническая обстановка: Необходимо: <ul style="list-style-type: none">- проветрить помещение и по возможности сохранить одностороннее проветривание в течение всего процесса еды;- провести влажную уборку до и после приема пищи;- соблюдать температурный режим в группе во время приема пищи;- содержать в чистоте групповую посуду, столовые приборы, сервировочные скатерти, столы, стулья.
3. Организация питания: Технология раздачи пищи: <ul style="list-style-type: none">– сервировать столы младший воспитатель с помощью дежурных начинает после получения пищи, когда все дети занимаются гигиеническими процедурами, и заканчивает к моменту готовности первого ребенка приступить к еде;– когда воспитатель закончит работу с детьми в умывальной комнате, он подключается к организации приема пищи;– смену блюд производить после того, как ребенок съест предыдущее блюдо;– подачу каждого блюда необходимо сопровождать «сообщением» о том, как правильно его есть, в чем его польза.
Учебный процесс
Задачи обучения правилам столового этикета: Закреплять умение сохранять правильную позу во время еды. Совершенствовать умение сервировать стол в соответствии с ситуацией (завтрак, обед,

чаепитие, день рождения).

Совершенствовать теоретические знания о том, что, как и чем едят и соответствующие практические навыки.

Совершенствовать навыки общения за столом.

Продолжать формировать эстетический вкус, упражнять в умении сервировать стол, используя результаты своей творческой продуктивной деятельности (вазочки, подставки, именные таблички)

Методические рекомендации

В настоящее время правила столового этикета стали общепринятыми формулами поведения во время приема пищи. Их можно условно разделить на несколько групп:

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

2. Как пользоваться столовыми приборами и принадлежностями

(ложку держать в правой руке, вилку: в правой – когда стол сервирован только вилкой, в левой - когда вилкой и ножом; бумажной салфеткой пользуются один раз, при необходимости берут другую, а использованную, вытерев пальцы и рот и слегка скомкав, кладут под край тарелки)

3. Что, чем и как есть (суп едят ложкой, котлеты – вилкой, макароны, омлет – только вилкой, ягоды – десертной ложкой и т.д.)

4. Как общаться за столом (говорить вполголоса, вежливо обращаться с просьбами, не говорить с полным ртом)

5. Как правильно и красиво сервировать стол (учитывая законы сервировки и эстетики)