

## Организация питания в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 107»

*Нужно раз и навсегда запомнить: ребёнок должен есть столько, сколько ему нужно, - не больше и не меньше.*

*(Е.А.Аркин - детский врач)*

Питание – одно из ключевых факторов, определяющих качество и жизнь ребенка, его рост и развитие.

В МБДОУ №107 организовано 4-х разовое питание в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями и на основе десятидневного меню. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. При составлении меню соблюдаются требования нормативов калорийности питания. В целях профилактики гиповитаминозов, в МБДОУ проводится витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой. Витамин С способствует наиболее оптимальному развитию детей, повышает их сопротивляемость к различным вредным факторам внешней среды, к инфекционным заболеваниям.

Все продукты, поступающие в МБДОУ № 107, имеют сертификаты качества. Продукты доставляются по заявке учреждения 5 раз в неделю.

Контроль за качеством питания, закладкой продуктов питания, выходом готовых блюд, за санитарным состоянием пищеблока возлагается на старшую медицинскую сестру. Помещение пищеблока и его содержание соответствует всем требованиям, изложенным в Санитарных правилах устройства и содержания детских дошкольных учреждений. На пищеблоке в достаточном количестве инвентаря и посуды. Инвентарь и посуда промаркированы.

Для контроля за качеством питания детей в детском саду имеется вся необходимая документация по организации детского питания. На пищеблоке имеется бракеражный журнал, журнал здоровья. На каждый день пишется меню-раскладка. Меню размещается ежедневно в родительских уголках. Блюда готовятся строго по технологическим картам. Ежемесячно проводится анализ питания по натуральным нормам, подсчитывается калорийность.

Эффективность питания во многом зависит от обстановки в группе. Время приема пищи используется педагогами для закрепления гигиенических навыков, культуры поведения.

Правильное отношение к еде начинается с детства. Правильная и красивая сервировка стола создает у детей аппетит и доброжелательный настрой. Умение вести себя за столом, пользоваться столовыми приборами и салфетками развивает уверенность в себе, приобщает ребёнка к миру взрослых культурных людей.

Нельзя забывать о соблюдении преемственности в питании детей в дошкольном учреждении и дома. Родителям даются конкретные советы по составу домашних ужинов с учётом того, какие продукты получили дети в течение дня.