Весна внутри

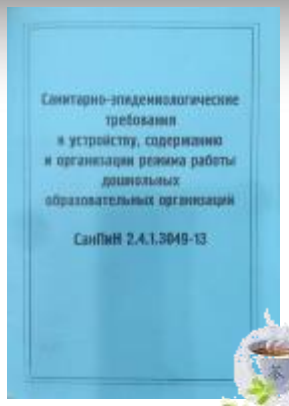
питание в тренде

Организация здорового питания детей в МБДОУ дс №5

Новочеркасск, 2018 г.

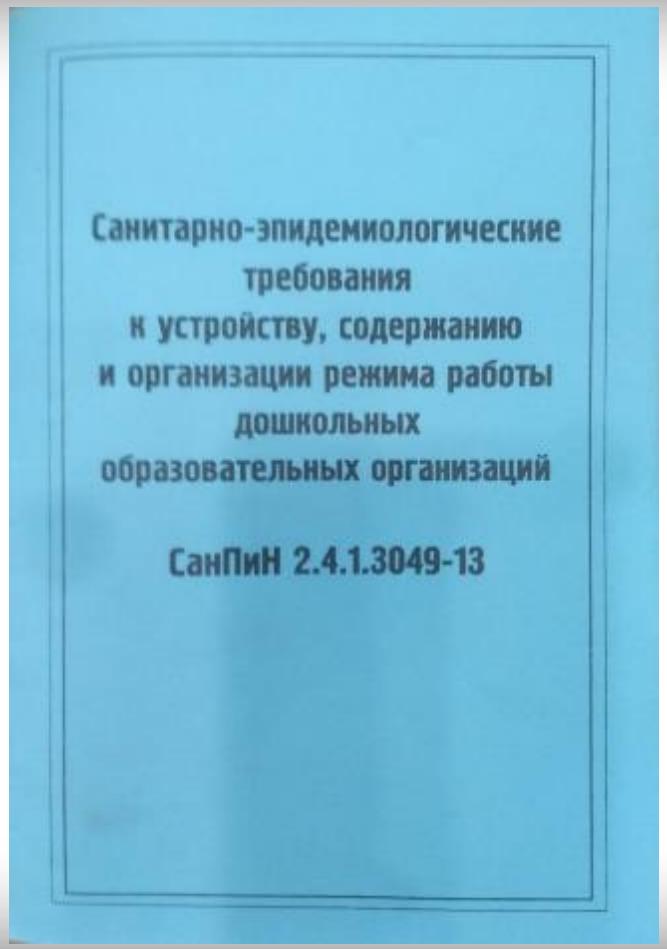
Конференция

Организация питания в детском саду



- *Нормативная база.*
- *Медицинская база.*
- *Педагогическая база.*

Питание в ДОУ и нормативная база



Внутренняя нормативная база ДОУ

- ✓ Положение об организации детского питания
- ✓ Технологические карты
- ✓ Положение о бракиражной комиссии
- ✓ Перспективное 10-ти дневное меню для детей 3-7 лет
- ✓ Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением норм питания

Соблюдение требований к поставке продуктов

- Конкурс поставщиков
- Сертификаты качества
- Правила поставки
- Правила приема
- Правила хранения продуктов

Оборудование для приготовления питания

Наши повара

Контрольная порция

Каким должно быть здоровое детское питание?

- *Калорийным по возрасту, при этом сбалансированным, то есть, содержать оптимальное соотношение жиров, белков, углеводов, витаминов и микроэлементов.*
- *Приготовленным из качественных и свежих продуктов.*
- *Вкусным и разнообразным.*

Суточные нормы по питанию для детей 3-7 лет:

- *Белки – 54 г*
- *Жиры – 60 г*
- *Углеводы – 261 г*
- *Энергия – 1800 ккал*

Каким должно быть здоровое детское питание?

12-часовое пребывание в ДОУ

- *Завтрак* — *20-25 %*
- *Второй завтрак* — *5 %*
- *Обед* — *30-35 %*
- *Полдник* — *10-15 %*
- *Ужин* — *20-25 %*

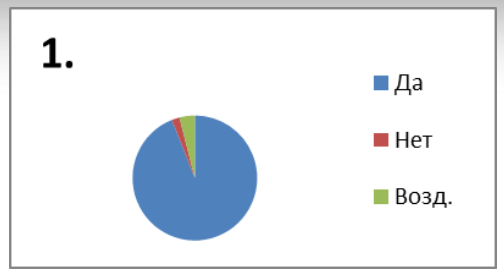
** Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35 %)*

По составу блюд:

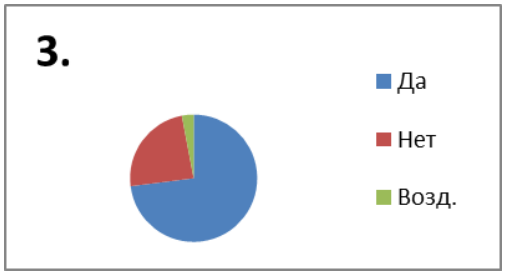
- *Молочная каша, творожное или яичное блюдо*
- *Суп (овощной, мясной , рыбный)*
- *Мясо, птица или рыба*
- *Гарнир из крупы или овощей*
- *Овощной салат*
- *Фруктовый или кисломолочный напиток*
- *Свежие сезонные овощи и фрукты*
- *Хлеб разных сортов*
- *Вода*

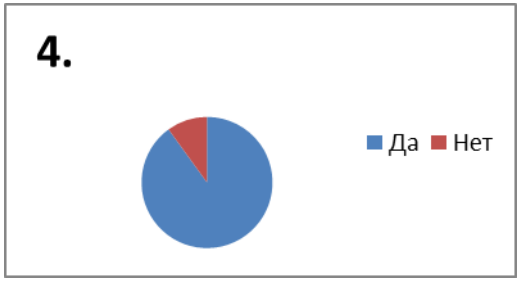
Результаты анкетирования родителей

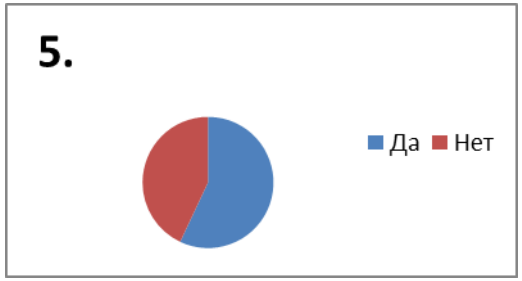
49 анкет

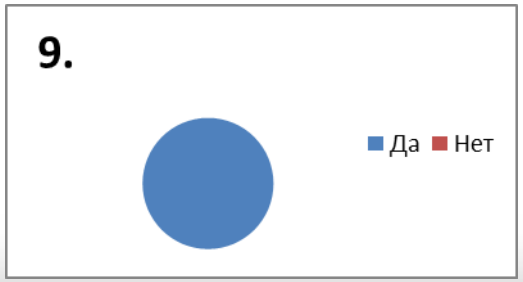


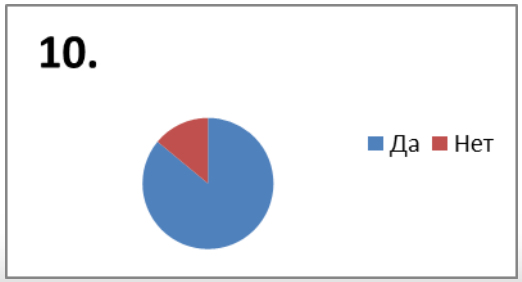
2.	От воспитателя	Из меню	От ребенка	От других Родителей
	18%	78%	55%	2%











Педагогические аспекты питания в ДОУ

- *Культурно-гигиенические навыки*
- *Сервировка стола*
- *Правильное поведение во время приема пищи*

ДЕГУСТАЦИЯ

Блюда сегодняшнего меню:

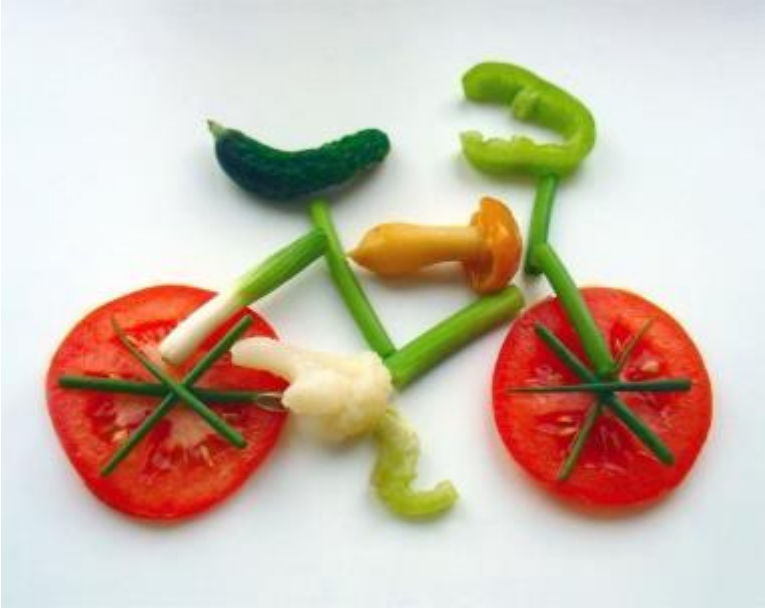
1.Свекольник

2.Рыбная котлета

3.Пюре картофельное

4.Овощная икра

5.Каша молочная

6.Пирожок с повидлом

7.Компот из фруктов