

**СООБЩЕНИЕ НА ОБЩЕМ РОДИТЕЛЬСКОМ СОБРАНИИ ПО ПИТАНИЮ ДЛЯ  
РОДИТЕЛЕЙ ПО ТЕМЕ:  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ. АНАЛИЗ 10-ого МЕНЮ.  
КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ. СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

Февраль 2022г.,

Медсестра (калькулятор)  
СПГБОУСОШ детского сада  
«Светлячок» с.Алексеевка  
Карасева О.И.

Организация рационального питания детей ДОО основана на соблюдении утвержденных продуктов и примерного меню. Правильно составленное меню – это обязательное условие рационального питания. Основа меню – утвержденные наборы продуктов питания, обеспечивающие физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах и энергии: мясо, рыба, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде и в виде салатов; а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия, совместимость продуктов и сложившиеся традиции и привычки.

Как правило, меню составляют на 10 дней. Необходимо, чтобы в течение 10 дней дети получили все положенное количество этих продуктов, предусмотренное в наборах в расчете на 1 день, чтобы организация питания в ДОО сочеталась с правильным питанием ребенка в семье. Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада. Для этого, в холле детского сада у пищеблока, на сайте детского сада в разделе «Организация питания» и в каждой группе вашему вниманию предложено ежедневное меню. Уважаемые родители, вам следует в вечернее время (ужин) давать ребенку такую пищу, которую он не ел в детском саду. В выходные и праздничные дни рацион ребенка лучше приближать к меню детского сада. Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и др. неблагоприятных факторов внешней среды.

Питание в ДОО организуется по следующим принципам:

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергетическим затратам детей;
2. Сбалансированность рациона, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
3. Максимальное разнообразие рациона;
4. Активная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд;

5. Учет индивидуальных особенностей детей (непереносимость продуктов);
6. Обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания.

В нашем детском саду дети получают 4-х разовое питание. При этом на долю завтрака приходится 20% суточной калорийности, на долю 2-го завтрака- 5% на долю обеда – 35% на долю уплотненного полдника – 25-30%, ужин дети получают дома – 10%

В феврале 2022 года в ДООУ проходила проверка по организации питания со стороны Вас уважаемые родители. Родители приходили в группы, присутствовали во время кормления, смотрели, что едят дети и как, беседовали с ними о том, что они любят кушать. Посещали пищеблок, участвовали в бракераже готовой пищи, наблюдали закладку продуктов и выдачу готовой пищи. Передаю слово родителям, они расскажут о своих наблюдениях.

Кроме этого, вам предлагаются интернет - ресурсы с помощью которых вы сможете вы можете приготовить ребенку дома.