

# *Организация питания в детском саду*



*Подготовила: воспитатель  
МБДОУ Детский сад № 68  
Киселева Елена  
Владимировна*

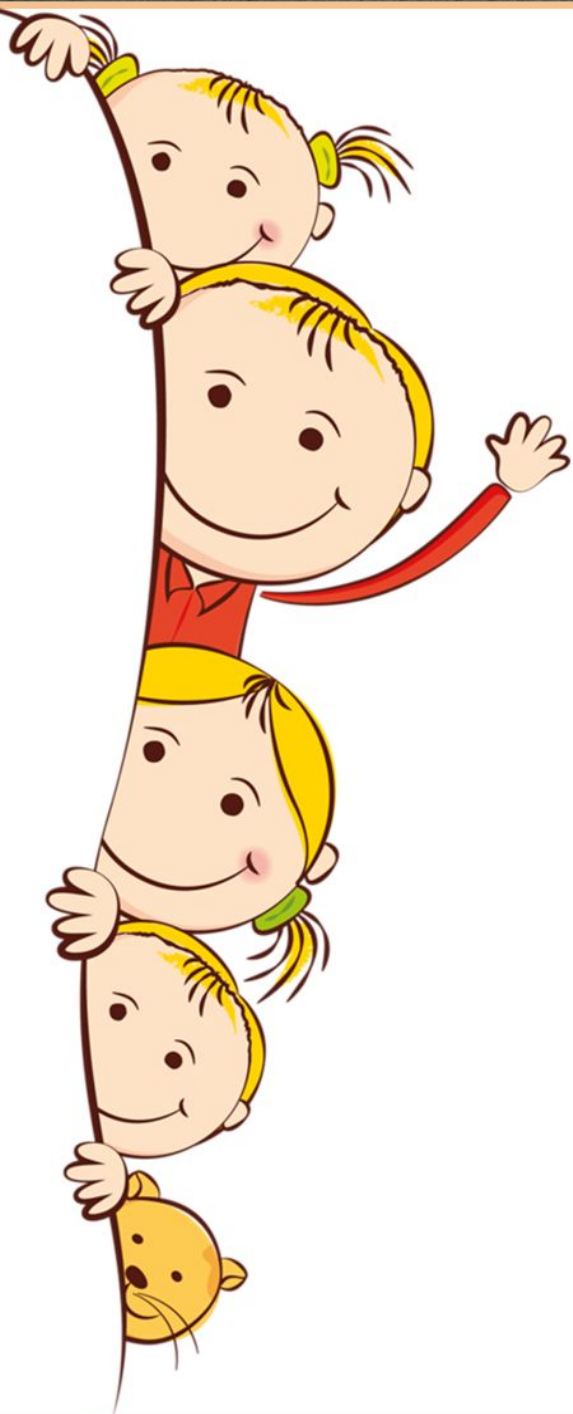


**Решение программных образовательных задач решается не только в рамках непрерывной образовательной деятельности, но и при проведении режимных моментов**



Режим дня, в котором режимные моменты нормируются по длительности протекания, в первую очередь ориентирован на сохранение и укрепление здоровья детей. Методические рекомендации по организации режимных моментов представлены в каждой примерной основной общеобразовательной программе дошкольного образования. Большое внимание авторами программ уделяется формированию культурно-гигиенических навыков, которые имеют непосредственное отношение к культуре здоровья.





В дошкольном образовательном учреждении нормативным основанием для разработки проекта по организации режимных моментов в каждой возрастной группе является- **режим дня**.

*Режимом дня предусматривается организация совместной с педагогом и самостоятельной деятельности детей как в режимных моментах, так и между ними.*

**Вариативность организации различных видов детской деятельности в каждый из режимных моментов достаточно высокая. Выбор деятельности зависит от возраста детей, их интересов, сезонности, событийности и др. В ежедневном планировании, опираясь на план организации различных видов детской деятельности в режиме дня, воспитатели определяют виды детской деятельности, формы их организации, методы и приемы**





## Режимные моменты:

- 1.** Прием детей
- 2.** Утренняя гимнастика.
- 3.** Подготовка к завтраку, завтрак
- 4.** Подготовка к НОД.
- 5.** Подготовка к прогулке, прогулка
- 6.** Подготовка к обеду, обед.
- 7.** Организация сна детей.
- 8.** Организация подъема детей и закаливающих процедур.
- 9.** Подготовка к полднику, полдник
- 10.** Подготовка ко **2** прогулке, прогулка.
- 11.** Уход домой.

Организация умывания перед приемом пищи проводится постепенно, небольшими группами детей. Следует напомнить детям правила поведения в умывальной комнате - дети не должны разбрызгивать воду, должны поддерживать порядок и чистоту, после мытья рук сразу же закрывать воду и ни в коем случае не оставлять краны открытыми.



Необходимо обратить внимание и на действия детей — они должны закатать рукава, намылить руки и выполнять прочие процедуры над раковиной. Дети должны знать, что пользоваться можно только своим полотенцем, а после процедуры умывания нужно аккуратно вешать его на свое место





# Использование художественного слова

Мы проснулись, потянулись,  
Маме нежно улыбнулись,  
Сели на горшок с утра.  
Умываться нам пора!  
Волшебная водичка  
На розовое личико,  
Ручеек из сказки  
На носик и на глазки,  
Брызги из кадлушки  
На щечки и на ушки,  
Дождичек из лейки  
На лобик и на шейку.  
Ливень с теплой тучки  
На маленькие ручки.  
Вот какой чистюля!  
Целуй меня, мамуля!

\*\*\*\*\*

Ладушки, ладушки!  
Ладушки, ладушки,  
С мылом моем лапушки.  
Чистые ладошки,  
Вот вам хлеб и ложки.



Мы пойдем купаться  
И в воде плескаться,  
Брызгаться, резвиться,  
Будет Лена мыться.  
Мы помоем ножки  
Нашей милой крошке,  
Вымоем ручонки  
Маленькой Алёнке,  
Спинку и животик,  
Личико и ротик -  
Чистая какая  
Доченька родная!

\*\*\*\*\*

Водичка, водичка,  
Водичка — водичка!  
Умой мое личико!  
Чтобы щечки алели!  
Чтобы глазки блестели!  
Чтоб смеялся роток!  
Чтоб кусался зубок!


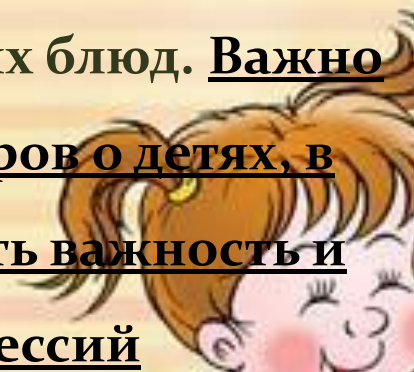



malushata.ru



В организации питания, начиная со средней группы, принимают участие дежурные воспитанники группы.

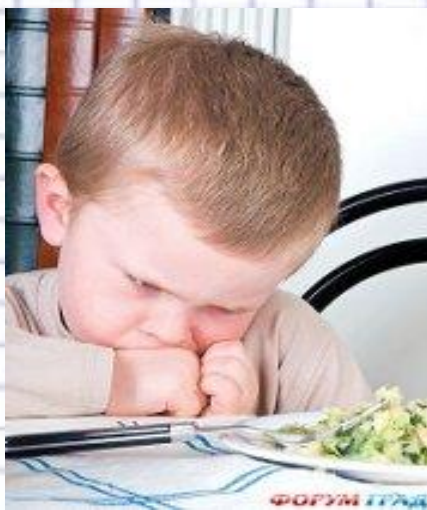
Учитывается и уровень самостоятельности детей. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Исходя из этого, предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника дошкольного учреждения. В зависимости от меню можно уточнить названия некоторых блюд. Важно отметить заботу няни и поваров о детях, в нескольких словах обозначить важность и необходимость данных профессий





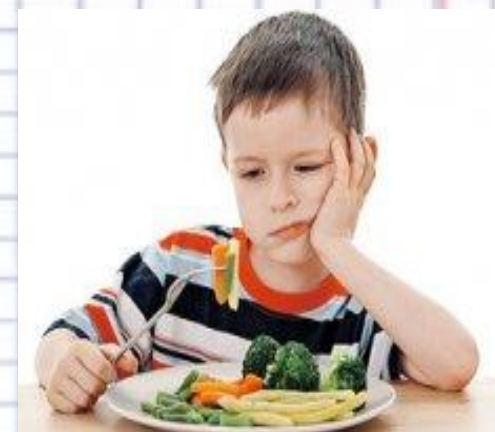
## Правила организации питания

1. Последовательность блюд должна быть постоянной.
2. Перед ребенком можно ставить только одно блюдо.
3. Блюдо не должно быть ни слишком горячим, ни холодным.



## Пять правил «не»

- Не принуждать;
- Не навязывать;
- Не ублажать;
- Не торопить;
- Не отвлекать.



## **Правила организации питания**

**В процессе организации питания решаются задачи гигиены и правила питания:**

- мыть руки перед едой;
- класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать.
- рот и руки вытирать бумажной салфеткой;
- после окончания еды полоскать рот.

**Для того чтобы дети осваивали нормы этикета, стол сервируют всеми необходимыми приборами: тарелкой, ножом, вилкой, столовой ложкой. На середину стола ставят бумажные салфетки, хлеб в хлебнице. Столовые приборы для каждого ребенка ставятся на красиво оформленные индивидуальные салфетки. В организации питания принимают участие дежурные воспитанники группы.**

# Использование художественного слова



## Потешки о еде

Умница, Катенька!  
Ешь кашку сладеньку,  
Вкусную, пушистую,  
Мягкую, душистую.



# Индивидуальная работа с детьми во время режимного момента

Во время режимного момента, так же как и в других видах деятельности детей, воспитатель проводит индивидуальную работу с детьми. Он помогает ребенку доесть блюдо, напоминает правила поведения детей за столом. А так же задает правильный алгоритм действий, если видит, что кто-то затрудняется в чем-то.



Спасибо за внимание!

