



## **KATOLICKIE NIEPUBLICZNE PRZEDSZKOLE I KLUB DZIECIĘCY**

### **ŚW. JADWIGI KRÓLOWEJ**

#### **W BYDGOSZCZY**

#### **PROCEDURA ORGANIZACJI POSIŁKÓW I DBANIA O DIETĘ DZIECI**

##### Podstawa prawna:

- Wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia.
  - Ustawa z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3.
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
  - Ustawa z 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (tekst jedn.: Dz.U. z 2021 r. poz. 1082) - art. 106.
  - Ustawa z 22 listopada 2018 r. o zmianie ustawy – Prawo oświatowe, ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2018 r. poz. 2245 ze zm.) - art. 1 pkt 42.
  - Statut Katolickiego Niepublicznego Przedszkola św. Jadwigi Królowej w Bydgoszczy.
1. Placówka przygotowuje menu, które jest zróżnicowane i uwzględnia różnorodność składników odżywczych. Menu powinno być dostosowane do wieku dzieci i ich indywidualnych potrzeb dietetycznych.
  2. Placówka współpracuje z dietetykiem lub specjalistą ds. żywienia w celu opracowania zdrowych i zbilansowanych posiłków. Specjalista ten może pomóc w dostosowaniu diety do indywidualnych wymagań, alergii lub nietolerancji pokarmowych dzieci.
  3. Wybierane są świeże i jakościowe składniki do przygotowywanych posiłków. Placówka upewnia się, że dostawcy żywności spełniają standardy higieny i jakości.
  4. Posiłki są przygotowywane zgodnie z odpowiednimi standardami higieny i bezpieczeństwa żywności. Kucharz dba o zachowanie odpowiednich temperatur przechowywania i gotowania.

5. W ciągu dnia przygotowywane są następujące posiłki: śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczerek. W posiłkach dostarczane są ilości kalorii i składników odżywczych, odpowiednie dla wieku i potrzeb dzieci.
6. Nauczyciele/opiekunowie uczą dzieci zdrowych nawyków żywieniowych, takich jak jedzenie warzyw i owoców, picie wody, unikanie nadmiaru słodczy i tłuszczów. Organizują edukacyjne zajęcia, które promują zdrowe odżywianie.
7. Menu jest dostosowywane do indywidualnych potrzeb dzieci, uwzględniając alergie pokarmowe, nietolerancje, religijne przekonania i preferencje żywieniowe. Jeśli Kuchnia nie jest w stanie sprostać zaleceniom związanym z alergią dziecka, z Rodzicami/ opiekunami prawnymi ustalany jest sposób żywienia dziecka w placówce.
8. Dzieci są uczone zasad higieny podczas jedzenia, takich jak mycie rąk przed posiłkiem. Zapewnione mają odpowiednie warunki i wyposażenie, takie jak stoły i krzesła, do spożywania posiłków.
9. Nauczyciel/opiekun monitoruje reakcję dziecka na jedzenie. Współpracuje z rodzicami w przypadku jakichkolwiek obaw dotyczących zdrowia dziecka lub jego diety.
10. Organizowane są zajęcia edukacyjne na temat zdrowego żywienia, zachęcające dzieci do eksperymentowania z nowymi smakami i kształtowane jest pozytywne podejście do jedzenia.
11. Przedszkole informuje Rodziców o planowanych posiłkach, wywieszając na tablicy ogłoszeń jadłospis na dany tydzień.
12. Kucharz dba o bezpieczeństwo żywności, stosując odpowiednie praktyki higieny i przestrzegając terminów ważności produktów.

Zatwierdzam do realizacji:

Data: