



jednostka budżetowa
miasta stołecznego
Warszawy

STANDARDY ŻYWIENIA

Żłobek nr 48
ul. Czerwona Droga 6
02-496



Rodzic lub opiekun decyduje co dziecko zje, kiedy i jak jedzenie będzie podane.

Dziecko decyduje czy posiłek zje i ile zje.

Zachęcamy – nie zmuszamy!

Zapewniamy, że nasze posiłki powstają na miejscu w kuchni żłobkowej .

Wykwalifikowany personel na podstawie jadłospisu przygotowanego przez intendenta przyrządza je zawsze tuż przed wydaniem bezpośrednio na grupę, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej

W żłobku stawiamy na zdrowe żywienie

Zapewniamy :

- Urozmaicone , pełnowartościowe posiłki oraz zbilansowaną dietę zgodnie z wytycznymi Instytutu Matki i Dziecka
- Unikamy w potrawach cukru i soli - stosujemy zioła i wykorzystujemy naturalny smak słodki i słony pochodzący z używanych produktów np. warzyw i owoców
- Wykorzystujemy odpowiedniej jakości produkty- świeże, nieprzetworzone, z krótkim składem, bez konserwantów i sztucznych barwników
- Dostosowujemy jadłospis dla dzieci z alergiami - eliminujemy alergeny i stosujemy produkty zamienne
- Zapewniamy regularne posiłki
- Dbamy o zapewnienie dzieciom odpowiedniej ilości płynów tj. woda, kompoty, soki świeżo wyciskane, herbaty w tym także herbatki ziołowe i owocowe

Żłobkowy harmonogram posiłków:

- 8:30 I Śniadanie – zupa, przekąska śniadaniowa, napój
- ok. 10:30 II Śniadanie- przekąska owocowa, warzywna, woda
- 11:30 II Danie + napój
- 14:30 Zupa
- 15:30 Podwieczorek + napój

Woda na żądanie pomiędzy posiłkami

W miarę możliwości zachęcamy do kontynuowania żłobkowego harmonogramu posiłków w domu aby przyzwyczaić dziecko do jedzenia o stałych porach

Standardy organizacji posiłków

- Myjemy ręce wodą i mydłem przed i po posiłku, zaś śliniaki są opcjonalne
- Wspieramy dzieci w samodzielnym nakładaniu sobie jedzenia
- Tworzymy sytuacje, w których dzieci mogą przygotować swoje pierwsze dania
- Zachęcamy dzieci do udziału w przygotowaniu jadalni do posiłku i sprzątaniu po posiłku
- Uważnie towarzyszymy dzieciom w czasie posiłków
- Uczymy dzieci szacunku do jedzenia
- Włączamy rodziców w kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych u dzieci

Podawanie i spożywanie posiłków

- Dbamy o estetykę podanego posiłku
- Nie rozdrabniamy jedzenia- tak aby dziecko mogło przyjrzeć się potrawie i zdecydować w czym mu pomóc
- Zgoda na eksplorowanie jedzenia rączkami
- Nadajemy nazwy posiłkom, produktom
- Nie obrzydzamy posiłków

Standardy pracy opiekuna

- Jeśli tylko jest taka możliwość przy każdym stoliku siedzi opiekun razem z dziećmi - obok dzieci
- Opiekun Zawsze wyraża się dobrze o potrawach, poświęca uwagę dzieciom, nazywa to, co znajduje się na talerzach oraz zwraca uwagę na kolory, kształty
- Posiłek to nie do końca rozrywka – nie rozmieszcza i nie zabawia. Nie odwraca uwagi dzieci od jedzenia
- Zmiany ustawienia stołów są dopuszczalne
- Ergonomia nie jest ważniejsza niż dobrostan dzieci