

Согласованно:
На Педагогическом совете
Протокол № от 26.02.2021г
Председатель _____
Принято:
На Совете Учреждения
Протокол № от 26.02.2021г
Председатель _____

Утверждено:
Заведующий МБДОУ д/с «Огонёк»
_____ М.Е. Степанова
Приказ № от 26.02.2021г

Положение
об организации питания воспитанников МБДОУ д/с «Огонёк»

Стуково, 2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 сентября 2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МБДОУ д/с «Огонёк».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МБДОУ д/с «Огонёк». (далее ДОО) и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции, действующей с 1 сентября 2020 года, «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ д/с «Огонёк» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны соответствовать утвержденным санитарным нормам и правилам. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.5. В случае, если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.6. Если поставщик доставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.7. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются с поставщиком, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом или его заместителем. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ д/с «Огонёк», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а

также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. МБДОУ д/с «Огонёк» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и кладовая для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного помощником по организации питания на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,5 до 3х и с 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

6.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) помощником по организации питания ДОО вносятся изменения на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах, с указанием объёма порций

6.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов

осуществляет повар, члены бракеражной комиссии, медсестра, завхоз.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Общий контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением или специально назначенная комиссия в рамках организованной проверки.

7.2. В ДОО созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений (группы) для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой (в случае отсутствия – заведующим).

7.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия и (или) медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

7.10. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.11. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- функциональные обязанности педагога во время приема пищи строятся согласно

методическим рекомендациям (Приложение № 1)

7.12. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.13. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.14. К сервировке столов привлекаются дети, начиная со средней группы.

7.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

7.16. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо и второе;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- дети начинают прием второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.17. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении членов бракеражной комиссии.

8.2. Помощник по организации питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно помощник по организации питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, отмеченных на пищеблоке до 8.00 в журнале посещаемости детей.

8.4. На следующий день до 8.00 помощники воспитателей подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок. На основании поданных сведений помощник по организации питания рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации района.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом района (дети – инвалиды, дети - сироты).

8.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом, помощником по организации питания в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые в ДОО:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Контроль организации питания

10.1. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

10.2. Заведующий ДОО обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой,

санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.3. Завхоз ДОО обеспечивает контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также наличие соответствующей сопроводительной документации.
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности

11.4. Медицинский работник детского сада/ Помощник по организации питания осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (по мере необходимости): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Помощник по организации питания осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

12. Документация

12.1. В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- положение с методическими рекомендациями по организации питания воспитанников в группах ДОО;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1.5 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПин);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- гигиенический журнал (сотрудники).

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О графике выдачи пищи

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ д/с «Огонёк», согласуется с членами Педагогического совета и принимается на совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Методические рекомендации для педагогов ДОО по организации питания.

1. Методические рекомендации по организации питания в ранней и младшей группах

Формирование культурно-гигиенических навыков за столом. Профессиональная обязанность воспитателя детского сада – обучить ребенка правилам поведения за столом и воспитать навыки культуры еды. Во время кормления детям говорят о приятном виде, вкусе, запахе пищи, ее полезности, стараются сосредоточить внимание каждого ребенка на еде. Ребенок должен правильно сидеть за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола. Нельзя сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть развалившись, перегибаться через спину рядом сидящего, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти. Категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы.

В группах раннего возраста, организация приема пищи происходит следующим образом. Перед едой каждый день проводится один и тот же ритуал организовать мытье рук, надеть нагрудник и только после этого усадить ребенка за стол. Детей рассаживают подгруппами за каждый стол, соблюдая принцип постепенности, и перед ребенком выставляют первое блюдо, хлеб. На хлебницы выкладывается хлеб к каждой смене блюд. По мере употребления детьми блюда, воспитатель и помощник воспитателя убирают со столов тарелки из-под первого, подают второе блюдо. Если педагог внимательно следит за детьми во время еды – она всегда успеет вовремя подать каждому второе блюдо. На раздаточном столе помощник воспитателя разливает 3 блюда, прием пищи заканчивается приемом третьего блюда. Соблюдается принцип постепенности, и последовательности в организации приема пищи. Важно перед едой создать у детей ровное, спокойное настроение. В процессе приема пищи нельзя торопить ребёнка. Он должен иметь достаточно времени, чтобы научиться есть правильно.

Докармливание детей осуществляется с помощью второй дополнительной ложки для каждого ребенка. Не позволяйте ребёнку играть за столом с едой, не разрешайте ее выкладывать на стол и лезть руками в тарелку. Не развлекайте его, в надежде, что он больше съест. После еды не выпускайте малыша из за стола сразу. Ребенок не должен уходить чумазым. Покажите ему, как нужно пользоваться салфетками они всегда должны быть на столе. Вытирайте ими рот и руки ребенка после еды. Так вы приучите его к аккуратности за столом. Детям, окончившим еду раньше других, можно разрешить выйти из за стола и готовиться к тихому часу.

Во второй младшей организация приема пищи происходит следующим образом:

ЗАВТРАК на середину ставят хлебницу с хлебом, салфетницу. Чай или кофе разливается на отдельном столике и по мере надобности подносит детям. Это необходимо, чтобы питье не остывало раньше времени. Ставится основное блюдо, детей приглашают за стол.

ОБЕД стол сервируют так же, воспитатель приглашает детей за столы. По мере употребления детьми первого блюда, воспитатель и помощник воспитателя убирают со столов тарелки из - под первого, подают второе блюдо. Если педагог внимательно следит за детьми во время еды – она всегда успеет вовремя подать каждому второе блюдо. Категорически запрещается оставлять использованную посуду, во время обеда необходимо приучать детей не отставлять на середину стола грязную тарелку: это загромождает стол и создаёт некрасивый вид. Стол всегда должен выглядеть опрятно.

Этикет организации питания: в процессе кормления воспитатель не должен торопить детей, отвлекать их посторонними разговорами, замечаниями. Ложку дети держат в правой руке, подносят ко рту широкой стороной, ближе к зауженному краю, содержимое медленно выливают в рот. Учат детей не набирать полную ложку, не тянуть суп из ложки, не облизывать ее. Последнее правило особенно важно при еде вторых и третьих блюд. Не разрешают детям дуть в ложку или в тарелку, объяснив им, что брызги могут попасть на стол или на соседа. На тарелку столовые приборы кладутся только тогда, когда в них более нет необходимости.

Многие ребята имеют дурную привычку вылавливать из супа кусочки капусты, лука. Необходимо объяснять им, что повар присылает нам из кухни только то, что можно есть, в тарелках все съедобно. Необходимо приучать есть гущу вместе с жидкостью.

К концу года ребёнок должен уметь:

- использовать гигиенические салфетки;
- правильно брать еду с тарелок хорошо, тихо, равномерно жевать, глотать, прилагать старания к тому, чтобы правильно сидеть за столом. (Ложка идёт ко рту, а не голова к тарелке, локти не отведены в стороны, а находятся возле туловища);
- садиться за стол с вымытыми руками, притёсанными и опрятными, не шуметь;
- кусочком хлеба в левой руке дети должны придерживать кушанье;
- дети должны учиться пережёвывать еду с закрытым ртом;
- по окончании еды нужно поблагодарить взрослого, тщательно вытереть салфеткой губы, пальцы; вставая, не мешать тем, кто ещё не закончил есть.

2. Методические рекомендации по организации питания в средней группе

Важное требование, предъявляемое к взрослым, – не создавать своими действиями и словами напряженную обстановку, когда едят дети. Приучая их к хорошим манерам, следует снисходительно относиться к промахам, не порицать и не торопить. Манерам нужно обучать непринужденно, спокойно и лучше всего собственным примером, приходя на помощь всякий раз, когда ребенок испытывает затруднения. При организации питания необходимо обратить внимание: перед ребенком должно находиться только одно блюдо; не допускать громких разговоров и звучания музыки; не допускать понуканий, поторапливания детей; не допускать носильного кормления детей; не осуждать ребенка за неосторожность, неопрятность, неправильное использование столовых приборов; не допускать неэстетичной сервировки стола, некрасивого оформления блюд, каждое блюдо должно быть красиво оформлено и подано ребенку с акцентом на том, что это именно для него.

Помните, что дети очень внимательны, они все видят, все слышат. Следите за своими репликами о пище. Взрослые (помощник воспитателя и воспитатель) разговаривают друг с другом спокойным, тихим голосом только о делах, связанных с питанием детей. Никаких бесед друг с другом не должно быть. Таким образом, планомерное, целенаправленное руководство питанием детей позволяет упражнять их во многих хороших поступках, прививать устойчивые гигиенические навыки, расширять их бытовую ориентацию, решать задачи нравственного воспитания.

Воспитание культурно-гигиенических навыков. Перед приемом пищи следует избегать шумных игр, за 20- 30 минут прекращаются занятия. Это время используют для создания у детей определенного настроения, который располагает к приему пищи. Перед каждым приемом пищи дети умываются, приводят в порядок нос, волосы, одежду.

1. На 5-ом году дети получают вилки и учатся различным приемам пользования ими:
 - вилку держат в правой руке;
 - макароны, кусочки мяса, рыбы надо накалывать, держа вилку наклонно (придерживая сверху указательным пальцем);
 - чтобы подобрать гарнир – рис, вермишель, пюре, вилку держать вогнутой стороной вверх и действовать как ложкой;
 - котлеты, запеканки, пудинг – ребром вилки отделять небольшие кусочки постепенно, по мере того, как съедена предыдущая порция.
2. Детей надо приучать есть суп, беря ложкой жидкость вместе с заправкой, а не поочередно – вначале густое, а затем наоборот.
3. Чтобы ребёнок съел порцию супа до конца, можно разрешить слегка наклонить тарелку от себя, но не переливать остатки в ложку - так можно запачкать стол, руки. (Лучше не наклонять, пусть чуть-чуть останется на дне тарелки).
4. Вторые мясные и рыбные блюда необходимо есть также, чередуя с гарниром.

5. Хлеб держат тремя пальцами. Брать хлеб из общей тарелки можно рукой, не трогая остальных кусков. Хлеб держат тремя пальцами. Не следует предлагать детям есть хлеб с мучными изделиями – макаронами, кашами, и без того богатыми углеводами.
6. В процессе еды воспитатели следят, охотно ли дети едят, соблюдают ли правила культурной еды. В случае необходимости делает указания, не привлекая внимания остальных детей, напоминает или показывает нужные действия. Все замечания должны быть конкретными. Указание: «Ешь аккуратно» мало понятно детям. Если же он слышит: «Наклоняйся над тарелкой», «Не набирай на ложку много каши» - ребёнок сейчас же может выполнить эти действия. Замечания, относящиеся ко всей группе, нужно делать как можно реже.
7. Во время еды надо избегать неприятных разговоров. Некоторые вопросы, связанные с процессом питания – о дежурствах, о пользовании приборами, о поведении за столом, о том, из чего готовятся те или иные блюда, могут быть предметом специальных бесед и разговоров воспитателя с детьми, не в часы приёма пищи.
8. Дети во время еды не должны себя чувствовать напряжённо. Благожелательный тон, терпение и выдержка взрослых во время приёма пищи вызывает у детей положительное отношение к процессу питания.
9. Дети выходят из-за стола, благодарят взрослых и ставят стулья на место.

Дежурство по столовой в средней группе

Формы привития культуры питания в детском саду разнообразны. Одной из них является дежурство. Дежурным по столам выдают нарядную форму, состоящую из цветных колпачков, косынок и фартучков. Все эта одежда хранится в «Уголке дежурного». Дежурить дети начинают с начала учебного года средней группы.

Дежурный помогает помощнику воспитателя накрыть столы. Дошкольник расставляет стаканы, кладет салфетки, ложки, вилки, ставит хлебницы. В средней группе дети закрепляют навыки сервировки стола. В обязанности дежурных входит не только расстановка посуды, но и, раскладывание и складывание салфеток. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток бумажных в стаканчике, тарелок для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

Перед тем, как ввести дежурство, педагог организует специальные **занятия**, на которых показывает и подробно объясняет все действия, привлекая детей к их выполнению.

Во время дежурства воспитатель объясняет необходимость потрудиться, поощряет любую попытку ребёнка проявить самостоятельность.

Напоминает об очередности в выполнении порученного дела.

Задачи:

- Формировать ответственное отношение за порученное дело.
- Воспитывать заботу друг о друге, желание оказать помощь пом. воспитателя, работать аккуратно и старательно.
- Уметь правильно сервировать стол.

1. Ребёнок, дежурящий по столовой, должен самостоятельно разложить вилки и ложки; поставить хлебницы, вазочки с салфетками; раздавать второе блюдо; собрать посуду.
2. В уголке дежурного должно быть все необходимое для работы: фартуки, шапочки. Вазочки для салфеток и хлебницы на таком месте, чтобы детям было удобно самостоятельно брать их и убирать после использования.
3. В **средней** группе вилки впервые появляются в сервировке стола, и навык обращения с ними ещё не сформирован.
4. Чтобы работать без спешки, дежурные должны первыми закончить игру и вернуться в помещение после прогулки.
5. Когда основная часть детей ещё только начинает собирать игрушки, педагог напоминает дежурным об их обязанностях и посылает в группу.
6. Там их встречает помощник воспитателя (в это время она уже протёрла столы и поставила на каждый стол посуду стопкой).
7. Воспитатель и помощник воспитателя учат дежурных правильно раскладывать приборы.
8. Дежурные расставляют тарелки, каждую против стульчика, справа от них кладут ложки, на середину стола ставят стаканчик с салфетками, хлеб. Чашки ставятся так, чтобы ручка была с правой стороны.
9. Ложку и вилку кладут рядом с тарелкой параллельно краю стола, ручки ложки и вилки должны быть справа.
10. Воспитатель должен быть терпеливым, поощрять дежурных: «Серёжа сегодня был настоящим дежурным, обо всех позаботился, всё помнил сам, ни о чём не забыл».
11. Дежурные убирают со стола хлебницы, стаканы с салфетками.
12. В конце учебного года дети обычно самостоятельно справляются с дежурством по столовой, и воспитатель ограничивается контролем и отдельными напоминаниями.

3. Методические рекомендации по организации питания в старшей и подготовительной группах

В старшей и подготовительной группе второе блюдо с гарниром и без нужно есть вилкой: курицу, рыбу, сосиску, суфле. Учить детей отделять ребром вилки по кусочку и съедать его, взяв на вилку, а не разрезать сразу всю полученную порцию. Учить детей есть котлету, мясо, рыбу одновременно с гарниром: кусочек котлеты, мяса или рыбы и много гарнира.

Макаронны, картофельное пюре, омлет, котлету блины, оладьи, арбуз – едят только вилкой;

Суп с хлебом можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска. Брать хлеб из общей хлебницы учить детей указательным и большим пальцами, так же держать его и во время еды, а не в кулаке. Руку с хлебом всегда держать над столом, а не опускать вниз. Пирожки, ватрушки, печенье, пряники ставить на середину каждого стола в общих тарелках или хлебницах. Учить детей брать, не выбирая пирожок, печенье, что лежит ближе к ним. Пирожки,

печенье, пряники дети едят, держа их в руке, чай пьют как обычно. Учить детей пить молоко, чай, кофе или другие напитки с пирогом, печеньем небольшими глотками, чтобы они одновременно заканчивали пить и есть. Если их не учить этому, то они сначала выпивают жидкость, а потом едят всухомятку то, что дано к ней, и, конечно, едят с трудом.

Чашку с ручкой берут указательным пальцем, который просовывается в ручку, сверху накладывают большой палец, а под ручку помещают средний – для обеспечения устойчивости. Безымянный палец и мизинец прижимают к ладони. Чашку без ручки берут ниже к донышку.

Бумажной салфеткой дети должны пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав в комочек, положить на использованную тарелку или, если пища не доедена, рядом с тарелкой. Бумажной салфеткой пользуются только один раз, при необходимости берут вторую. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

1. В старшей группе закрепляются навыки, полученные в предыдущей группе.

2. Дети должны понимать, что от поведения каждого из них зависит многое: насорил во время еды, испачкал стол – дал дополнительную работу помощнику воспитателя, дежурным.

3. Ребёнок должен приобрести стойкие привычки: аккуратно есть, не крошить хлеб.

4. В воспитании культуры поведения за столом не должно быть излишних словесных назиданий, упёков, замечаний. Действенность воспитания обеспечивается созданием специальных ситуаций, побуждающих детей поступать правильно.

5. Нужно поощрять желание есть аккуратно, правильно пользоваться приборами.

6. Старшим детям (у кого плохой аппетит) в доступной форме объясняют необходимость в первую очередь съесть то или иное блюдо или часть его, хвалят ребёнка, если он съел все без остатка.

7. При ребёнке не следует вести разговоры о его плохом аппетите, избирательном отношении к отдельным блюдам, непереносимости их и т.д.

8. Накрывая на стол (действуя с предметами) дети познают (ощупыванием) круглую форму тарелки, длинные ручки ложки, разницу в величине и весе тарелки и блюдца, столовой и чайной ложки. Узнают, что каждая вещь имеет своё определённое назначение, свою форму и своё строение.

9. Накрывая на стол, дети незаметно для себя учатся считать: они считают тарелки, ложки, стулья. Они подходят к понятию «столько-сколько», «больше», «меньше», «поровну», «равенства-неравенства».

10. Ребёнок привыкает к определённому расположению приборов, посуды на столе.

11. Воспитывается определённое отношение к труду, развивается способность сосредоточиться на выполняемом деле, растёт наблюдательность. Дети приучаются помогать друг другу и радоваться общему успеху.

Дежурство по столовой в старшей и подготовительной группах

Дежурство по столовой в старших группах постепенно усложняется как по содержанию труда, так и по форме объединения детей, по требованию к самостоятельности и самоорганизации в работе.

Задачи: формирование у детей ответственности за порученное дело, стремления работать на пользу коллектива, привычки к систематическому выполнению обязанностей. Приучать детей благодарить дежурных за оказанную услугу, относиться с уважением к их труду.

- На дежурство по столовой назначается **по 2 ребёнка**.
- Дежурные моют руки, надевают фартуки, косынки или колпачки и полностью сервируют стол в соответствии с числом детей и убирают после еды.
- Частично дети убирают каждый сам за собой. Каждый ребёнок после еды отодвигает свою тарелку на середину стола, складывает её на другие (если пом. воспитателя не успела её убрать), а чашку относит на раздаточный стол.
- Дежурные должны убирать посуду, салфетницы, хлебницы, чтобы, не задерживаясь, лечь спать вместе с другими детьми.
- Дети благодарят дежурных за оказанную помощь.
- Дети должны сами твёрдо знать очерёдность своего дежурства и без напоминания приступать к нему.
- Дежурные должны накрывать на стол в соответствии с меню, которое должно быть им известно от воспитателя.
- Воспитатель проверяет выполнение дежурными их работы, делает соответствующую оценку и привлекает к ней детей.
- Увеличиваются требования к темпу работы, проявлению организованности в её процессе, деловитости и самостоятельности.
- Работа дежурных должна сочетаться с самообслуживанием детей.
- Дежурные сами или с помощью воспитателя распределяют, кто что будет делать.
- Воспитатель обращается к ним как к своим помощникам, учит их выполнять задание ловко, экономными приёмами, подбадривает неумелых, одобряет инициативу и старательность.
- Дежурные проявляют выдумку в украшении стола (цветы, салфетки разложить интересно, необычно и т.д.).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД "ОГОНЁК", Степанова Марина Евгеньевна,
Заведующий

14.04.26 07:24 (MSK)

Сертификат C7DA7CFA34FB8914EC4EDFFE2AAF73D3