

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 11 компенсирующего вида
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Протокол № 3 от 12.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий
Е. В. Федоренкова
Приказ № 13/1-О/2 от 13.01.2021 г.

С учетом мнения Совета родителей
Протокол № 3 от 12.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об Организации питания воспитанников

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 11 компенсирующего вида
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт- Петербург

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 11 компенсирующего вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга в соответствии:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",
- Федеральным законом от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»,
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Законом Санкт-Петербурга от 26.12.2014 N 717-135 «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 "О социальном питании"
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» П Уставом ГБДОУ.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного на получение питания в ГБДОУ и сохранение здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. Основные направления работы по организации питания в ГБДОУ;

1.3.2. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ГБДОУ между администрацией и организатором питания;

1.3.3. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ГБДОУ;

1.3.4. Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СанПиН и т.д.);
- организация обучения руководителей и лиц, ответственных за организацию питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;

- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости);
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.3.5. Деятельность Совета по питанию;

1.3.6. Деятельность бракеражной комиссии; 1.3.7. Деятельность ответственных лиц за организацию питания.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока; □ работниками, связанными с организацией питания.

2 Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, помощниками воспитателя, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
1	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий ГБДОУ	Ответственное лицо за организацию питания;

2	Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях	Заведующий ГБДОУ	Ответственное лицо за организацию питания;
---	---	---------------------	--

3	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Заведующий ГБДОУ, Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заведующий ГБДОУ, Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством	Представитель организации, обслуживающей технологическое оборудование
5	Передача меню требования на пищеблок (ежедневно)	Ответственное лицо за организацию питания;	Ответственное лицо за организацию питания; кладовщик
6	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания;	Ответственное лицо за организацию питания, ответственный сотрудник (член бракеражной комиссии) за организацию питания

7	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за организацию питания, ответственный сотрудник (член бракеражной комиссии) за организацию питания
8	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	Повар, члены совета по питанию, Члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за Организацию питания, повар
9	Ведение журнала бракеража готовой	Кладовщик,	Ответственный

	продукции	ответственное лицо за организацию питания;	сотрудник за организацию питания
10	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания;	Ответственный сотрудник за организацию питания
11	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
12	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
13	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Заведующий ГБДОУ	Заведующий ГБДОУ
14	Прохождения сотрудниками ГБДОУ, Медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН, приказа № 302н)	Заведующий ГБДОУ	Обслуживающая организация

15	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН)	Заведующий ГБДОУ	Ответственный сотрудник за организацию питания, Обслуживающая организация
16	Учет прохождения медицинского освидетельствования, гигиенического обучения	Заведующий ГБДОУ	Заведующий ГБДОУ
17	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий ГБДОУ	Заведующий ГБДОУ
18	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий ГБДОУ	Заведующий ГБДОУ
19	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий ГБДОУ	Заведующий ГБДОУ
20	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий ГБДОУ	Заведующий ГБДОУ
21	Заседания Совета по питанию и бракеражной комиссии (1 раз в месяц, по мере необходимости)	Заведующий ГБДОУ , ответственный сотрудник за организацию питания	Члены Совета по питанию и бракеражной комиссии

22	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию и бракеражной комиссии	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
23	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	Ответственный сотрудник за организацию питания	Сотрудники, Ответственный сотрудник за организацию питания
24	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством	Кухонный рабочий
25	Выдача дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством

26	Соблюдение режима питания	Ответственный сотрудник за организацию питания,	ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателя, повар,
27	Соблюдение графика получения питания	Ответственный сотрудник за организацию питания,	Помощники воспитателя
28	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Члены бракеражной комиссии	Помощники воспитателя
29	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей -дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Заместитель заведующего по УВР	Воспитатели; помощники воспитателя
30	Информирование родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания, старший воспитатель	Кладовщик, воспитатели, ответственный за ведение сайта
31	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством	Ответственный сотрудник за организацию питания
32	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания, Заместитель заведующего по УВР	Члены Совета по питанию и бракеражной комиссии

3 Ответственное лицо за организацию питания в ГБДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости), сотрудников ГБДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи; контролирует прохождение сотрудниками ГБДОУ медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ГБДОУ;
- своевременно информирует руководителя ГБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ГБДОУ норм и требований к организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков; строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ГБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и бракеражной комиссии т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ГБДОУ.

4 Бракеражная комиссия

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ГБДОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. Комиссия создается из 3-5 человек:

Председатель – руководитель ГБДОУ;

Члены комиссии:

– Зам. Зав. по АХР

– Заведующий хозяйством –
сотрудники ДОУ.

- Представители родительского комитета

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации

5 Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ГБДОУ

5.1. Все работники, связанные с организацией питания в ГБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ГБДОУ.

5.2. Сотрудники ГБДОУ, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста, детей - аллергиков.

5.3. Инструкции разрабатываются руководителем ГБДОУ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

6 Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного возраста, детей – аллергиков

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ: (приложение №1).

6.2. Контроль качества питания детей в ГБДОУ.

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного возраста, детей – аллергиков, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ГБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

7 Разработка мероприятий по вопросам организации питания

7.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

7.1.1. анализа условий организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков;

7.1.2. финансового плана ГБДОУ;

7.1.3. посещаемости;

7.1.4. данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);

7.1.5. предложений Совета по питанию;

7.1.6. предложений Бракеражной комиссии;

7.1.7. предложений родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста, детей-аллергиков;

7.1.8. опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ГБДОУ.

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей дошкольного возраста, детей – аллергиков, сотрудников возлагается на руководителя ГБДОУ.

8 Организация питания

8.1. Организационные принципы питания.

8.1.1. Питание детей в ГБДОУ организовано за счет средств бюджета на основании договоров заключенных с поставщиками услуг в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

8.1.2. Организация питания в ГБДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

8.1.3. Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется поставщиком в соответствии с результатами проведения открытого конкурса.

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, поставщика и ГБДОУ.

8.2.1. Конкурс на право заключения контракта на оказание услуг по поставке продуктов питания (организацию питания) в ГБДОУ проводится учреждением в соответствии с законодательством.

8.2.2. Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на комплексную поставку продуктов питания (оказание услуг по организации питания) в ГБДОУ являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ГБДОУ;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъёмно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования.

8.2.3. С победителем конкурса ГБДОУ заключает контракт на оказание услуг по поставке продуктов питания (организацию питания).

8.2.4 Контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания, члены бракеражной комиссии и Совет по питанию.

8.3. Организация питания в ГБДОУ.

8.3.1. В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью; разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

8.3.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (члены бракеражной комиссии, ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

8.4. Функционирование питания детей в ГБДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ГБДОУ;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН; десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарно-эпидемиологической службой; приказов по организации питания в ГБДОУ.

8.5. В компетенцию руководителя ГБДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками связанными с питанием и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря; заключение контракта на предоставлении услуги по поставке продуктов питания (организацию питания);
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ГБДОУ;
- ответственность за функционирование питания детей в ГБДОУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

8.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течение суток.

8.7. Алгоритм действий при организации питания:

8.7.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

8.7.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

8.7.3. Члену бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

8.7.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

8.7.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

8.7.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8.7.7. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых

ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона. 8.7.8. Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

9 Организация питания детей в группах

9.1. 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, формированию представлений о здоровой пищи.

9.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику выдачи пищи с пищеблока, утвержденному заведующим ДОУ.

9.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

9.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

9.5. Реализуя задачи образовательной области «Социально-коммуникативное развитие», согласно, возрастным особенностям детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

9.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

9.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке

В группах дошкольного возраста:

- Во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают индивидуальные салфетки, подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.
- Помощник воспитателя разливает третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают помощнику воспитателя разносить 2 блюдо и убирать после приема детьми пищи тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда.

В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, индивидуальные салфетки, столовые приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

Введение столовых приборов:

В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка) Формирование навыков еды:

Средняя группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой), салфеткой, полоскать рот после еды).

Старшая и подготовительная группа: совершенствовать навыки аккуратной еды: правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.

Приложение №1
к «Положению об организации питания воспитанников»
утвержденного приказом № _____
от «_____» _____ 20____ г.

Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ детский сад № 11 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

	Объекты контроля	Помещение													
		1я	2я	1 мл	2 мл	1 ср	2 ср	1 ст	2 ст	1п	2п	ГКП	ГЦ	ХЦ	Кл1

1	Санитарное состояние															
2	Выполнение режима питания														-	-
3	Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
4	Маркировка посуды и инвентаря															
5	Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
6	Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
7	Уборочный инвентарь															
8	Обработка яиц	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
9	Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
10	Состояние моющих средств															
11	Состояние посуды для приготовления и приема пищи														-	-
12	Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
13	Наличие инструкций по режиму мытья посуды														-	-
14	Содержание ветоши															
15	Суточная проба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
16	Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
17	Соблюдение норм выдачи пищи															
18	Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-

19	Сервировка стола													-	-	-	-
20	Культурно - гигиенические навыки													-	-	-	-

Примечание: Поля со значком - заполнения не требуют.

Приложение №2
к «Положению об организации питания воспитанников»
утвержденного приказом № _____
от «_____» _____ 20____ г.

Контроль качества питания воспитанников в ГБДОУ № 11 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

№ п/п	Объект контроля	День месяца									

1	Качество получаемых продуктов										
2	Ассортимент										
3	Сроки реализации продуктов										
4	Первичная кулинарная обработка										
5	Правильность закладки продуктов										
6	Соблюдение технологии приготовления										
7	Достаточность тепловой обработки										
8	Потребление приготовленного продукта детьми										
9	Вкусовые качества пищи										
10	Выполнение натуральных норм										

Приложение №3
к «Положению об организации питания воспитанников»
утвержденного приказом № _____
от «_____» _____ 20____ г.

Методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах

Настоящие методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах ГБДОУ детского сада № 11 Красногвардейского района Санкт-

Петербурга носят рекомендательный характер и помогут дошкольному образовательному учреждению повысить качество организации процесса питания в ГБДОУ. Настоящий документ адресован педагогам и помощникам воспитателя, с целью повышения

компетентности в вопросе организации процесса питания в ГБДОУ. Методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах ГБДОУ охватывают возрастной период от 5 до 7 лет. Психологический комфорт детей во время их пребывания в образовательном учреждении во многом зависит от организации питания. Важным моментом в правильной организации питания является хорошая сервировка, она играет большую роль для развития аппетита ребёнка и закрепления культурных навыков.

Сервировка стола должна быть такой, чтобы она вызывала у малышей пусть неосознанное желание быть аккуратными. На столах — скатерти, а лучше под каждый столовый прибор — салфетку, чистую, нарядную на вид. Эстетическое оформление стола: обязательно бумажные салфетки, красиво и правильно разложенные столовые приборы (ложки, вилки, ножи), порционно нарезанный хлеб в хлебнице, чашки (кружки) по количеству детей, допускается цветочная композиция для украшения.

ЭТИКЕТ

1 Как сидеть за столом, как вести застольную беседу, как садиться и покидать стол, что нельзя делать за столом

Создание культурных привычек начинается с воспитания аккуратности и чистоплотности. Культура еды, умение культурно принимать пищу – один из первых навыков, который воспитывается у ребенка. В силу того, что дети годами посещают детский сад, появляется возможность упражнять их в хорошем поведении и прививать нормы поведения за столом многократно, и это способствует выработки привычек. Перед едой обязательно вымыть руки, уметь пользоваться ложкой, вилкой, не пачкать скатерти и одежду во время еды – всё это можно воспитывать только путём постоянного наблюдения и систематических указаний со стороны взрослых.

С дошкольного возраста дети должны усвоить определенные привычки: нельзя класть локти на стол во время еды, есть надо с закрытым ртом, тщательно пережевывать пищу. Овладение культурой еды – нелегкое для дошкольников дело, но осуществлять формирование этих навыков необходимо, добиваться, чтобы дети ели с удовольствием, с аппетитом и опрятно. С самого младшего возраста детей надо приучать правильно сидеть за столом, аккуратно есть, тщательно, бесшумно пережевывать пищу, уметь пользоваться столовыми приборами, салфеткой. Детям нужно не только уметь правильно накрывать стол и ставить посуду, но и твердо усвоить, что, перед тем как приступить к еде, необходимо тщательно помыть руки с мылом, привести себя в порядок, причесаться. Формировать культурно-гигиенические навыки необходимо последовательно и постепенно с учетом возрастных особенностей ребенка. Обучение правилам этикета начинается с 3-летнего возраста с последующим усложнением на каждом возрастном этапе дошкольного детства. Во время приема пищи на чистом столе должны находиться общие предметы, необходимые во время еды: хлебница, салфетница.

По необходимости следует разрешать детям обращаться к сидящим за столом людям, при этом не следует одергивать, делать им бесконечные замечания. Воспитателю целесообразно находиться за столом вместе с детьми, поскольку взрослый человек способен создать дружескую атмосферу. Своим примером он ненавязчиво приучает их к хорошим манерам, может оказать помощь в трудный момент.

Не следует допускать, чтобы прием пищи превратился в поле битвы за хорошие манеры детей. Они приобретаются путем многократных упражнений, а также благодаря среде, в которой постоянно находятся дети.

Взрослые (*воспитатель и мл. воспитатель*) разговаривают друг с другом спокойным, тихим голосом только о делах, связанных с питанием детей. Никаких бесед друг с другом не должно быть. Не следует делать замечания всем детям сразу. Не следует торопить детей словами: «*ешь скорее*», «*доедай скорее*», лучше своевременно подать пищу и тем самым добиваться, чтобы дети не задерживались за столом.

Постепенно воспитанники привыкают есть культурно.

Как вести себя за столом.

- Не сиди, развалившись.
- Не шаркай ногами, не разговаривай.
- Не вертись, не толкай товарища.
- Ешь аккуратно, не проливай на скатерть.
- Не откусывай сразу большие куски хлеба. Ешь тихо. Не чавкай.
- Правильно держи вилку, ложку и нож.
- После еды положи ложку и вилку в тарелку.
- Выходя из-за стола, убери стул и поблагодари.

Общение с детьми во время еды требует тщательной психологической подготовки.

Известно, что поддерживать беседу – это мастерство, научиться которому не так уж легко.

Главное – разговоры не должны носить ни обучающего, ни назидательного характера.

Темы должны быть нейтральными, например, можно поговорить о продуктах, из которых приготовлен обед, о том, что из еды больше всего детям нравится, и т. д. При этом пожелание «*приятного аппетита*» обязательно!

2 Как пользоваться столовыми приборами.

Нож рекомендуется держать так, чтобы конец его ручки упирался в ладонь правой руки, средний и большой пальцы нужно держать за бока начала ручки, а указательный палец - на верхней поверхности начала ручки ножа. Этим пальцем ручку ножа прижимают вниз при отрезании нужного куска. Остальные пальцы должны быть несколько согнуты в ладони

Вилку при пользовании, рекомендуется держать в левой руке зубцами вниз так, чтобы конец ее ручки слегка упирался в ладонь. Большим и средним пальцами нужно держать вилку за ребро ручки, а указательный палец держать сверху, прижимая ручку вилки вниз. Остальные пальцы нужно слегка согнуть и прижать к ладони

Мелкие куски пищи, а также некоторые гарниры к мясу или рыбе (*картофельное пюре и каши, например*) невозможно есть вилкой. В этих случаях ею пользуются как ложкой: переворачивают ее зубцами вверх так, чтобы плоская часть начала ручки вилки лежала на среднем пальце, слегка упираясь концом ручки в основание указательного пальца, указательным пальцем нужно придерживать вилку со своей стороны, а большим - сверху. Остальные пальцы рекомендуется слегка прижать к ладони. Пищу в этих случаях подхватывают на вилку, помогая кончиком лезвия ножа.

Ложку следует держать в правой руке так, чтобы конец ручки ложки лежал на основании указательного пальца, а начало ручки ложки - на среднем пальце. Большим пальцем при этом нужно слегка прижать ручку сверху к среднему пальцу, а указательным - поддерживать ее сбоку

Вы прослывете "неудобным и опасным соседом", если будете есть, держа вилку (*или нож*) не наклонно, а перпендикулярно к тарелке: в таком положении она может соскользнуть и на скатерть полетят капли соуса или жира.

При правильном обращении с предметами сервировки они предельно облегчат процесс еды, при неумении пользоваться ими все предметы, предназначенные помогать и облегчать прием пищи, становятся обременительными.

ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Федоренкова Екатерина Витальевна, Заведующий
16.04.2021 17:43 (MSK), Сертификат № 013A297A002AACFCBD4CD8AFD6B4B421EB