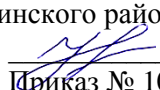


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №98 с углубленным изучением английского языка Калининского района Санкт-Петербурга  
(отделение дошкольного образования)

ПРИНЯТО  
Решением Общего собрания работников  
образовательного учреждения  
Протокол № 1 от 26.08.2021

Учтено мнение Совета родителей  
ГБОУ школа №98 Калининского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 23.08.2021

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ школа №98  
Калининского района Санкт-Петербурга  
 И.В. Фетисова  
Приказ № 106-р от 31.08.2021



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников**

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №98 с углубленным изучением английского языка  
Калининского района Санкт-Петербурга

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает правовые основы организации питания в ГБОУ школа №98 Калининского района Санкт-Петербурга отделении дошкольного образования (далее ГБОУ) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
- Уставом ГБОУ школы № 98 Калининского района Санкт-Петербурга

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста и работников на получение питания в ГБОУ, сохранение здоровья воспитанников и сотрудников, а также их работоспособности.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. Основные направления работы по организации питания в ГБОУ;

1.3.2. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ГБОУ между администрацией, руководителями подразделений, организатором питания;

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

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

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СП 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 раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости), сотрудников в ГБОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- 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 ГБОУ, 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.	зам.директора по УВР	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	зам.директора по УВР, представитель организатора питания	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	зам.директора по УВР, заведующий хозяйством	заведующий хозяйством
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	представитель организатора питания	представитель организатора питания
5.	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	зам.директора по УВР, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, заведующий производством
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	зам.директора по УВР, 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	зам.директора по УВР, заведующий производством	ответственное лицо за организацию питания; повар
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	зам.директора по УВР, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания

10.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	ответственный сотрудник 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 учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	зам.директора по УВР	зам.директора по УВР
13.	Прохождения сотрудниками ГБОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	зам.директора по УВР, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ГБОУ, пищеблока
14.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	зам.директора по УВР, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ГБОУ, пищеблока
15.	Учет прохождения медицинского освидетельствования, гигиенического обучения	зам.директора по УВР, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания
16.	Утверждение состава Совета по питанию	директор	директор
17.	Утверждение Положения о Совете по питанию	директор	директор
18.	Утверждение состава бракеражной комиссии	директор	директор
19.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	директор	директор
20.	Заседания Совета по питанию и бракеражной комиссии (1 раз в месяц, по мере необходимости)	зам.директора по УВР, ответственное лицо за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания
21.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию и бракеражной комиссии	ответственное лицо за организацию питания	ответственное лцо за организацию питания
22.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	ответственный сотрудник за организацию питания	сотрудники, ответственный сотрудник за организацию питания
23.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	заведующий производством	кухонный рабочий
24.	Выдача дезинфицирующих средств	заведующий хозяйством	заведующий хозяйством
25.	Соблюдение режима питания	зам.директора по УВР,	ответственный сотрудник за

		ответственный сотрудник за организацию питания	организацию питания, воспитатели, помощники воспитателя, повар
26.	Соблюдение графика получения питания	ответственный сотрудник за организацию питания	воспитатели, помощники воспитателя, повар
27.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Ответственное лицо за организацию питания	помощники воспитателя
28.	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).	ответственное лицо за организацию питания	воспитатели, помощники воспитателя
29.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания
30.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	зам.директора по УВР	зам.директора по УВР
31.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	ответственное лицо за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания

### 3. Ответственное лицо за организацию питания в ГБОУ.

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 ГБОУ, 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 раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости), сотрудников ГБОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи; контролирует прохождение сотрудниками ГБОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ГБОУ;
- своевременно информирует руководителя ГБОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ГБОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ГБОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по

питанию и бракеражной комиссии т.д.

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

#### **4. Бракеражная комиссия.**

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ГБОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей раннего и 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 человек:

- заведующий хозяйством;
- медицинская сестра;
- заведующая производством

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

#### **5. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в дошкольном учреждении общеразвивающего вида.**

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

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

5.3. Инструкции разрабатываются руководителем ГБОУ. Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

#### **6. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, детей – аллергиков, сотрудников.**

6.1. Контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБОУ.

6.2. Контроль качества питания детей в ГБОУ.

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей – аллергиков, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ГБОУ 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 лицом за организацию питания на основе:

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

7.1.2. финансового плана ГБОУ;

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 раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;

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 зам.директора ГБОУ.

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

#### **8. Организация питания.**

## 8.1. Организационные принципы питания.

8.1.1. Питание детей в ГБОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

8.1.2. Организация питания в ГБОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

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

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

8.2.1. Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по поставке продуктов питания (организацию питания) в ГБОУ 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 ГБОУ 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 ГБОУ;
- 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, подъемнотранспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования.

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

8.2.4. Координацию работы по организации питания в ГБОУ осуществляет отдел образования администрации Калининского района Санкт-Петербурга.

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

8.3. Организация питания в ГБОУ.

8.3.1. В ГБОУ 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. Составление меню возлагается на ответственного за организацию питания.

8.3.3. 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 ГБОУ возможно при наличии:

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

8.5. В компетенцию руководителя ГБОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока 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 ГБОУ;
- ответственность за функционирование питания детей в ГБОУ 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. Медицинской сестре (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 медицинской сестрой (членом бракеражной комиссии). 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. Объём 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 зам.директора ГБОУ.

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:

- выполнение отдельных поручений, начинается со второй группы раннего возраста;
- организованные формы дежурства вводятся во второй половине года младшей группы.

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 группе второго раннего возраста:**

- помощник воспитателя на раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо,



раскладывает хлеб, затем приступает к раскладке 2 блюда.

- Дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб.
- Категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы.
- По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо.
- В группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей.
- Докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки.

#### **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 III 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 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.

Во время сервировки столов дежурные надевают фартуки и колпачки.

#### **Введение столовых приборов:**

В младшей группе со 2 половины учебного года вводится - вилка;

В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка)

#### **Формирование навыков еды:**

Группа второго раннего возраста и младшая группа: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилкой и салфеткой.

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

## **Методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах.**

Настоящие методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах ГБОУ школа №98 Калининского района Санкт - Петербурга носят рекомендательный характер и помогут дошкольному образовательному учреждению повысить качество организации процесса питания в ДООУ.

Настоящий документ адресован педагогам и помощникам воспитателя ДООУ, с целью повышения компетентности в вопросе организации процесса питания в ДООУ.

Методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах ДООУ охватывают возрастной период от 2 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***

Перед едой дети умываются, приводят в порядок нос, волосы, одежду.

Учим детей сидеть за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола, между подачей блюд правую руку держать на коленях, а запястье левой руки на столе.

**НЕЛЬЗЯ** сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть развалившись, перегибаться через спинку рядом сидящего, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти.

**ЗАСТОЛЬНАЯ БЕСЕДА ОБЯЗАТЕЛЬНА.** Темы бесед не должны затрагивать личность ребенка, быть назидательными или возбуждающими. Например, не следует обсуждать боевик, который многие посмотрели вчера вечером дома. Запрещается просмотр телевизора по время еды. При застольной беседе дети должны усвоить всего два правила:

- не вступать в разговор, пока не закончил говорящий,
- не говорить, пока во рту пища.

Известно, что вести беседу за едой – это мастерство, научиться которому можно только на практике. Дети не должны за столом молчать, и даже к самым маленьким, еще и говорить – то как следует не умеющим, следует периодически обращаться с какой – либо фразой.

Дети, наученные вести беседу за столом, никогда не кричат, даже если нет рядом взрослого.

Темы бесед могут быть самыми различными, уместно говорить о пище, которую едят дети: из каких продуктов она сделана, откуда эти продукты появились и т.д. но не следует беседу за столом превращать в подобие обучающего занятия. Если кто-то из детей переводит разговор на другую тему, пусть так оно и будет. Важно, чтобы у ребенка в процессе разговора сформировалось свое мнение по поводу обсуждаемых вопросов. Желательно, чтобы воспитатель воздерживался от высказывания решающего мнения.

Быть выслушанным – право ребенка, и оно должно быть соблюдено. Необходимо поддерживать инициативу детей в беседе, помогать им развивать свою мысль. Если дети спокойно ведут разговор между собой и все участвуют в нем, воспитатель может и не вмешиваться, а лишь следить за тем, чтобы не нарушались правила беседы.

Каждый ребенок, подходящий к столу, должен пожелать сидящим, приятного аппетита, а

те, в ответ, поблагодарить. Выходя из-за стола, ребенок желает оставшимся приятного аппетита еще раз.

«Спасибо» обслуживающим его людям он говорит всякий раз, когда ему подают еду, убирают посуду и т.п. Выходя из-за стола, ребенок еще раз говорит «Спасибо», обращаясь по имени отчеству к младшему воспитателю.

Посуду дети за собой не убирают, это делают взрослые. Тарелки после супа, второго следует убирать немедленно, так как стол должен выглядеть всегда опрятно.

## **2. *Как пользоваться столовыми приборами, салфетками, держать чашку.***

**Столовыми приборами** учим пользоваться в европейской манере: нож в правой руке, вилка – в левой. На тарелку их кладут только тогда, когда в них нет более необходимости. Чайная ложка подается к компоту. Столовой ложкой едим суп, десертной кашу, суфле, желе, ягоды, пудинг.

**Бумажной салфеткой** дети должны пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав, в комочек, положить на использованную тарелку или специально подготовленный контейнер, если пища не доедена, рядом с тарелкой.

**Чашку с ручкой** берут указательным пальцем, который просовывают в ручку, сверху накладывается большой палец, а под руку помещают средний – для обеспечения устойчивости. Безымянный палец и мизинец прижимают к ладони.

К шести годам ребенок должен знать и соблюдать основные правила поведения за столом и не делать того, что может быть окружающим неприятным: чесаться, ковырять в зубах, жевать с открытым ртом, причмокивать губами, оставлять ложку в чашке, есть с ножа, облизывать пальцы, набивать до отказа рот;

**Остатки супа доедать**, наклонив тарелку от себя. Ложку оставлять в тарелке;

**Салаты, овощи** (начиная со старшей группы) есть с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держа вилку зубцами вверх, а ножом подгрести и слегка прижимать.

**Кашу, омлет, нежное суфле, пудинг** разрешается есть десертной ложкой.

**Второе блюдо с гарниром и без** нужно есть с помощью ножа и вилки (начиная со средней группы).

**Фрукты** едят по-разному. Почистить фрукты малышам должны взрослые, но допускается есть яблоко целиком.

**Масло, джем** на хлеб (батон) дети намазывают сами (начиная со 2 младшей группы).

**Пироги, печенье, пряники** дети едят, держа их в руке.

**Суп с хлебом** можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска.

## **Сервировка стола.**

Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков. В приготовление столов для питания активное участие принимают дежурные.

Посуда должна быть небольшого размера, а главное, привлекательной: с изящным рисунком, красивой формы.

Для детей младшего возраста удобны обыкновенные детские глубокие тарелки; для детей 5—6 лет лучше иметь среднего размера (на 300—400 г).

Хорошо иметь мелкие тарелки двух размеров: десертные — за завтраком и полдником и мелкие, соответственно размеру глубоких тарелок, — для вторых блюд.

Ложки для малышей удобны десертные, старшим детям, можно давать обычные – столовые. Нужны и чайные ложки для компота, творога и других блюд.

Вилки следует давать детям начиная с 2 младшей группы (вторая половина года). Детей 5—6 лет нужно приучать пользоваться и вилкой, и ножом, но они должны быть соответствующего размера, так называемые детские.

### ***К завтраку стол сервируется следующим образом:***

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (для масла). Вилка с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей.

Основное блюдо детям подает помощник воспитателя перед тем, как они сядут за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Если на завтрак подают яйца, их кладут в тарелку, которая стоит в центре стола.

***К обеду стол сервируется сходным образом:***

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетницу (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей, а на край стола горкой ставят глубокие тарелки и салатники, если к обеду подается салат (по 4 штуки на каждую половину стола).

Суп разливают помощник воспитателя перед тем, как дети сядут за стол. Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна. Е

Если помощник воспитателя внимательно следит за детьми во время еды, она всегда успеет вовремя подать каждому второе.

***К полднику стол сервируется:***

В центре стола ставится салфетница, кружки и тарелка, если предлагается выпечка или печенье.

***К ужину стол сервируется*** так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

### **Этикет кормления.**

Во время кормления детям раннего возраста надо надевать клеёнчатые надгрудники. В распоряжении детей должны быть и салфетки. После полутора лет они должны научиться самостоятельно пользоваться ими. Воспитатель приучает ребёнка держать ложку в правой руке, за середину черенка, обхватив сверху пальцами. Детей учат есть и первое, и второе блюдо с хлебом, не брать пищу из тарелки руками, мясное блюдо есть с гарниром, пользоваться салфеткой.

Блюда должны подаваться своевременно, чтобы, сев за стол, малыш тут же начал есть, т.е. недопустимо сажать детей за пустые столы.

Надо помнить, что движения ребёнка ещё мало координированы, и требовать от него соблюдения полного порядка во время еды нельзя. Дети быстро утомляются и, утолив голод, начинают отвлекаться или совсем перестают есть. Взрослые должны помочь им закончить обед. Если малыш всё – таки отказывается от еды, настаивать не следует.

Дети должны усвоить правила: нельзя выходить из-за стола с куском хлеба, пирога, яблока и т.д.; нельзя выходить, если рот наполнен непрожёванной пищей. Уже в этом возрасте ребёнок должен благодарить взрослого после еды, задвигать свой стульчик.

Во время еды воспитателю следует разговаривать с детьми («Ешьте, дети, суп вкусный»; «Катя, возьми хлеб, откуси кусочек»; «Мария Ивановна, Саша съел суп, положите и ему, пожалуйста, котлету с картошкой. Вкусная котлетка, ешь, Саша» и пр.), использовать художественное слово.

Важное требование, предъявляемое к персоналу и педагогам, – не создавать своими действиями и словами напряжённую обстановку, когда едят дети. Взрослые должны помнить постоянно о том, что дети только вступили этот мир и многого ещё не умеют. 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.

И, наконец, третье требование касается принуждения ребенка во время еды.

Каждый ребенок рождается на свет с присущими ему хорошо функционирующими механизмом голода, который показывает, когда следует есть, а когда остановиться. Если взрослые и сам ребенок не мешают этому механизму, то на отсутствие аппетита никто не жалуется и рост происходит нормально. Вмешательство в деятельность этого тонкого устройства может вызвать серьезные эмоциональные трудности в развитии ребенка, которые, возможно, будут сопутствовать ему в течение всей жизни. Вкусы ребенка могут быть наследственными и формироваться в семье в силу особенностей ее питания.

Во время сервировки столов к процессу питания активное участие принимают дежурные.

### Памятка для помощников воспитателей.

	Культурно-гигиенические навыки	Труд
Младшая группа	Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом, полоскать рот после еды.	Во второй половине года формирование умений, необходимых при дежурстве по столовой (помогать накрывать стол к обеду (раскладывать ложки, вилки, расставлять хлебницы (без хлеба) тарелки, чашки и т.п).
Средняя группа	Совершенствование навыков аккуратного приема пищи: пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды	Формирование умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).
Старшая группа	Совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом), есть бесшумно, аккуратно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование желания добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: сервировать стол, приводить его в порядок после еды.
Подготов. группа	Закрепление умения аккуратно пользоваться столовыми приборами. Закрепление умения обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование умения добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: полностью сервировать столы и приводить его в порядок после еды.

Дежурство вводится со *второй младшей группы*, во второй половине года и ставят перед ребёнком только одно условие: помочь помощнику воспитателя накрыть на стол.

Ребёнок раздаёт ложки, ставит хлебницы, стаканы с салфетками. Понимание обязанности ещё не доступно детям до четырёх лет, и было бы неправильно выдвигать перед ними такое требование. В руководстве детьми педагог опирается на их интерес к процессу деятельности, создаёт эмоционально-положительное отношение к нему, объясняет необходимость потрудиться и всячески поощряет любую попытку ребёнка проявить самостоятельность. Он формирует у детей представление о значимости труда дежурных, об очередности в выполнении порученного дела.

Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом.

Воспитатель использует в начале года (сентябрь – октябрь) те же приёмы, что и в младшем возрасте, с тем, чтобы узнать, насколько дети овладели умениями, дать им привыкнуть к условиям жизни в группе.

Далее у детей формируют умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

Выходя из-за стола, ребенок может взять свою чашку и отнести её на раздаточный стол. Дежурные убирают со стола хлебницы, стаканы с салфетками, а помощник воспитателя тарелки.

Дежурства продолжают иметь место в *старшей и подготовительной к школе группе* детского сада, постепенно усложняясь и по содержанию труда, и по формам объединения детей, и

по требованию к самостоятельности в процессе работы, а так же по самоорганизации в процессе деятельности. Смена дежурных проводится ежедневно.

В содержание труда дежурных по столовой входит полная сервировка стола: аккуратно раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи); расставлять хлебницы, салфетницы, кружки.

После еды дежурные помогают помощнику воспитателя наводить порядок на обеденных столах.

У дежурных по столовой должна быть специальная форма: фартуки головной убор (косынки, колпачки).

Важное требование, предъявляемое к персоналу и педагогам, – не создавать своими действиями и словами напряженную обстановку, когда едят дети. Взрослые должны помнить постоянно о том, что дети только вступили в этот мир и многого еще не умеют. 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.

### **ПАМЯТКА ДЛЯ ПЕДАГОГОВ по организации питания в группах**

#### **Условия воспитания положительного отношения к еде:**

- удобное расположение столов, эстетически приятная сервировка и подача блюд;
- благоприятный психологический климат, доброжелательное и внимательное отношение взрослых;
- разъяснение необходимости рационального питания, пропаганда здорового образа жизни;
- исключение агрессивных методов воздействия (принуждения, угрозы, наказание);
- постепенное приучение ребенка к нужной норме в еде;
- оказание помощи в кормлении, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность;
- позволить детям запивать пищу компотом, киселем, соком или просто теплой водой – тогда они охотно едят;
- во время приема пищи педагогу целесообразно находиться за столом вместе с детьми.

#### **Организация дежурства Общие требования:**

- дежурство носит характер поручений;
- единство требований со стороны обоих воспитателей и их помощника;
- обязательно выполнение гигиенических процедур, наличие привлекательной формы для дежурных (фартук, колпачок);
- назначают по 1 дежурному для каждого стола (младший, средний возраст); 2 дежурных на все столы – старший возраст.
- поощрение и благодарность за помощь;

#### **младший возраст:**

- к концу года можно повесить «Доску дежурств» и научить детей пользоваться ею;
- раскладывание на столе ложек, салфетниц и хлебниц.

#### **средний возраст:**

- сервировка стола под руководством взрослого;
- уборка использованных салфеток;
- уборка грязной посуды с детских столов в определенное место.

#### **старший возраст:**

- сервировка стола (самостоятельно и под присмотром взрослого);
- размещение бумажных салфеток в салфетницах (скручивание в трубочки, нарезание, складывание);
- уборка грязной посуды и использованных салфеток, очистка столов от крошек.