

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием
Протокол № 1 от 11.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 6 от 11.01.2021 г.

**Положение
об организации питания
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 108»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20;
 - Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 30.06.2020 № СП 3.1/2.4.3598-20;
 - Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 108» (далее – ДОО).
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОО, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, в соответствии с их возрастом и

временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт бюджетных, так и за счет внебюджетных средств.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 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.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МБДОУ «Детский сад № 108», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2. Организация питания в ДОО

2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

2.2. Контроль за качеством, разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на заведующего.

2.3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и заведующего хозяйством МБДОУ «Детский сад № 108», так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

2.4. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

2.5. 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.

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

2.7. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

2.8. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20, в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, помещения для приготовления оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

2.10. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.11. Воспитанники, посещающие ДОО, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок и свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.12. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.13. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОО.

2.14. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

2.15 Для детей в возрасте от 1 г. 6 мес. до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.16. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.

2.17. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОО, запрещается.

2.18. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.19. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования приема пищи и блюда, вес и калорийность блюда,

2.20. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.21. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.22. 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.

2.23. 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, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильным (прокипяченными ложками) в специально выделенные обеззараженные емкости 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 ответственным лицом.

2.24. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.25. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - 65 С.

2.26. Холодные закуски (салаты, напитки) - не ниже + 15С.

2.27. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

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

- в сервировке столов (см. приложение №1);
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи (см. приложение № 2);
- в соблюдении допустимой температуры блюд и порядка их подачи (п.2.25);
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми (см. приложение №3).

2.29. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

2.30. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- получить питание с пищеблока в спецодежде, в закрытой посуде;
- соблюдать нормы выдачи пищи детям.

2.31. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (см. приложение №4).

2.32. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а чашки за собой убирают дети и т.д.).

2.33. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне

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

3. Порядок учета питания

3.1. В начале календарного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают педагоги.

3.3 В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание, продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овоци), а также скоропортящиеся продукты (творог).

3.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

3.5. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов. В конце месяца подсчитываются итоги.

3.6. 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.

3.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается Учредителем.

4. Финансирование расходов на питание детей в ДОО

4.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

4.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

4.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.

5. Ответственность и контроль за организацией питания

5.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДООУ, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции

5.3. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОО.

5.4. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют: заведующий, медицинский работник, бракеражной комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом.

5.5. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут

ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

5.6. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

7. Документация по питанию.

В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. Положение об организации питания воспитанников ДОО.

7.3. Положение о бракеражной комиссии МБДООУ «Детский сад №108»;

7.4. Примерное десятидневное меню», утвержденное заведующим учреждения.

7.5. Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.6. Приказы руководителя по организации питания детей.

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.9. Наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

7.10. Ведомость контроля за рационом питания;

7.11. Программа производственного контроля;

7.12. Специальные журналы:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- гигиенический журнал работников ДОО;

- журнал санитарного состояния пищеблока;
- накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности;
- журнал учёта температуры и влажности на продуктовом складе;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.

7.13. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОО.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.

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

Сервировка столов, порядок подачи блюд, распределение обязанностей персонала во время приема пищи

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3-х лет Воспитатель совместно с помощником воспитателя при необходимости надевают индивидуальные нагрудники	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью. 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом (печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню углублением вниз, справа от ребенка. 5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком. Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия</u></p>	<p><u>Заранее:</u> Блюде для фруктов Или Бокал или чашка с напитком (индивидуальная коробочка с соком)</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком. Воспитатель и (или) помощник воспитателя: 1. Раскладывает салаты в салатники, ставит на стол. 2. Раскладывает первое горячее блюдо и ставит на стол. 3. Раскладывает второе горячее</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком. Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный</p>

	<p><u>ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>		<p>блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>	<p>стол. Воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>
<p>Младший и средний дошкольный возраст /3-5 лет/</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом (печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Расставляет на столы детские бокалы с напитком.</p>	<p><u>Заранее:</u> Индивидуальное блюдо для фруктов или Бокал или чашка с напитком</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 3. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 4. Расставляет на</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит</p>

	<p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>		<p>столы бокалы или чайные пары с напитком.</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: 1. Раскладывает салаты в салатники, ставит на стол. 2. Раскладывает первое горячее блюдо и ставит на стол. 3. Раскладывает второе горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>	<p>столовые приборы в соответствии с меню.</p> <p>5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком.</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>По мере съедания блюд тарелки убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>
<p>Старший дошкольный возраст /5-7 лет/</p>	<p><u>Заранее:</u> Воспитатель и (или) помощник воспитателя совместно с дежурными 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных</p>	<p><u>Заранее:</u> Индивидуальное блюдце для фруктов или Бокал или чашка с напитком</p>	<p><u>Заранее:</u> Воспитатель и (или) помощник воспитателя совместно с дежурными 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных</p>	<p><u>Заранее:</u> Воспитатель и (или) помощник воспитателя совместно с дежурными 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных</p>

	<p>тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками. 3.Расставляют хлебницы без хлеба (печенья) 4.Готовят столовые приборы в соответствии с блюдом (ложки, ножи для масла) по количеству детей.</p> <p>Дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляют дежурные.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>		<p>тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками. 3. Расставляют хлебницы 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню (вилка для салата (по необходимости), ложка для первого горячего блюда, нож и вилка для второго горячего блюда, чайная ложка для ягод из компота)</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: 1. Расставляет на столы бокалы или чайные пары с напитком. 2. Раскладывает салаты в салатники, ставит на стол. 3. Раскладывает первое горячее блюдо и ставит на стол. 4. Раскладывает второе горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p>Дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью</p>	<p>тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками. 3. Расставляют хлебницы 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: 1. Расставляет на столы бокалы или чайные пары с напитком. 2. Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p>Дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляют дежурные.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>
--	--	--	--	---

			сервированный стол. Презентацию блюд осуществляют дежурные. По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.	
--	--	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи

1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя при взаимодействии с помощником воспитателя и заключается, в том числе и в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи.
2. Запрещается:
 - привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
 - привлекать дежурных к раздаче горячих блюд;
 - приносить в групповые помещения кипятки;
 - убирать за собой тарелки и бокалы со стола детям.
3. Приносить пищу с пищеблока (кухни) нужно в то время, когда в коридорах и на лестнице нет детей.
4. Во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов.
5. Во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов.
6. В целях безопасности детей во время приема пищи использование ножа допускается в старшем дошкольном возрасте (с 5 лет).

ПРИЛОЖЕНИЕ №3

Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Воспитатель следит, чтобы дети садились близко к столу, но не прижимались к нему грудью, сидели бы прямо, немного склонив голову над едой. ▪ По окончании еды поблагодарить, тщательно вытереть салфеткой губы, пальцы; вставая, тихо задвинуть стул; не мешать тем, кто ещё не закончил есть 			
Дети с 1 г. 6 мес. до 2 лет	<ul style="list-style-type: none"> ▪ мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого); ▪ садиться на стул; ▪ пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь; 			

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ пользоваться ложкой; ▪ использовать салфетку после еды; ▪ самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом
Дети с 2 до 3-х лет	<ul style="list-style-type: none"> ▪ самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем; ▪ опрятно есть, держа ложку в правой руке; ▪ использовать салфетку после еды; ▪ благодарить после еды.
Младший и средний дошкольный возраст	<ul style="list-style-type: none"> ▪ самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место; ▪ правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка); ▪ кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом; ▪ 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.
Старший дошкольный возраст	<ul style="list-style-type: none"> ▪ брать пищу небольшими порциями; ▪ правильно пользоваться столовыми приборами (вилка, ложка, нож); ▪ сидеть с прямой спиной; <p>Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ №4

Организация дежурства

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед Полдник (ужин)
Дети 3-4 лет	<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают.</p> <p>Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группе выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).</p>		<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают.</p> <p>Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группы выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, вилки (со 2 половины года), салфетницы, хлебницы).</p>
Дети 4-5 лет	<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола</p>		<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола</p>

	<p>снимают. В средней группе каждый дежурный (по желанию) обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают столовые приборы (в соответствии с блюдом) – ложка или вилка.</p>		<p>снимают. В средней группе каждый дежурный (по желанию) обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают столовые приборы (в соответствии с блюдом) – вилка для салата (по необходимости), ложка для первого горячего блюда, вилка для второго горячего блюда, чайная ложка для ягод из компота.</p>
<p>Дети 5-7 лет</p>	<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают. В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека. Дети сервируют столы (скатерть, салфетница с салфетками, хлебница без хлеба, столовые приборами в соответствии с подаваемым блюдом) – ложка или вилка.</p>		<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают. В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека. Дети сервируют столы (скатерть, салфетница с салфетками, хлебница без хлеба, столовые приборами в соответствии с подаваемым блюдом) - вилка для салата (по необходимости), ложка для первого горячего блюда, нож и вилка для второго горячего блюда, чайная ложка для ягод из компота</p>