



Автономная некоммерческая организация дошкольного образования
«Планета детства «Лада»
(АНО ДО «Планета детства «Лада»)

Мнение представительного органа
родителей
УЧТЕНО
Протокол №5 от 28.05.2021
Протокол №3 от 04.04.2023
Протокол №4 от 11.06.2024

УТВЕРЖДЕНО

Приказом
АНО ДО «Планета детства «Лада»
от 07.07.2021 г. № 330-П

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в детских садах
Автономной некоммерческой организации дошкольного образования
«Планета детства «Лада»
(в редакции приказов от 23.08.2022 №310-П, от 07.04.2023 №160-П, от 18.06.2024 № 287-П)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- и другими действующими правилами и нормами санитарного законодательства.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасности питания обучающихся в АНО ДО «Планета детства «Лада» (далее - АНО) и обязательно для исполнения всеми работниками АНО.

2. Основные задачи

- обеспечение рационального сбалансированного и максимально разнообразного питания обучающихся, удовлетворяющего физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- строгое соблюдение режима питания в зависимости от возраста и времени пребывания обучающихся в детском саду;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее).

3. Поставка продуктов

3.1. Поставка пищевых продуктов в детские сады АНО осуществляется поставщиками на основании заключенных договоров по графику, согласованному сторонами при заключении договора.

3.2. Решение о выборе поставщика принимается конъюнктурным комитетом АНО по итогам рассмотрения коммерческих предложений поставщиков и определения из них наиболее конкурентоспособного варианта.

3.3. На стадии заключения договора проверяется наличие у поставщика документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов питания: декларации о соответствии Евразийского экономического союза или сертификата о соответствии.

4. Прием, хранение и учет пищевых продуктов

4.1. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом: кладовщиком или лицом его заменяющим, в соответствии с Порядком приема-передачи, учета, отчетности и сохранности материальных ценностей в АНО.

4.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детских садах АНО осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, подтверждающих их качество и безопасность: сертификат соответствия или декларация о соответствии,

ветеринарное свидетельство на продукты животного происхождения.

4.3. Результаты контроля скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (говядина, цыплята, рыба, печень, яйцо, молоко, кисломолочная продукция, творог, сметана, масло сливочное, сыр), регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал хранится на рабочем месте кладовщика в течение года (Приложение №1).

4.4. Продукция поступает в таре производителя.

4.5. Товаросопроводительная документация, удостоверяющая качество и безопасность пищевой продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.6. Не допускаются к приему пищевые продукты:

- с признаками недоброкачества: яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», консервы с нарушением герметичности банок, «бомбажные», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток, крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями и содержащие посторонние включения, овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- без товаросопроводительной документации, подтверждающей их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;

- животного происхождения (говядина, цыплята, рыба, печень, яйцо, молоко, кисломолочная продукция, творог, сметана, масло сливочное, сыр, мед) без ветеринарного свидетельства;

- непотрошенная птица.

4.7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с товаросопроводительной документацией, маркировочными ярлыками, которые должны быть на каждом продукте и содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;

- состав пищевой продукции;

- количество пищевой продукции;

- дату изготовления пищевой продукции;

- срок годности пищевой продукции;

- условия хранения пищевой продукции;

- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;

- рекомендации и (или) ограничения по использованию;

- показатели пищевой ценности пищевой продукции;

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

4.8. Сырые и готовые изделия хранятся отдельно.

4.9. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах, полках или подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях.

4.10. Контроль температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, на пищеблоке – шеф-поваром, в кладовой – кладовщиком, результаты регистрируются в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится у ответственных лиц, в течение года (Приложение №2).

4.11. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках), на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

4.12. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.

4.13. Ржаной и пшеничный хлеб, батон хранится отдельно на стеллажах или в шкафах, расстояние нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

4.14. Овощи и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи в эмалированных баках или емкостях из пищевого пластика - при температуре не выше +10 °С и влажности воздуха 90-95%. Овощи и корнеплоды в процессе хранения следует подвергать переборке.

4.15. Для контроля соблюдения условий хранения, складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов, все помещения в овощехранилище оборудуются приборами для измерения температуры (термометром) и влажности воздуха (гигрометром).

4.16. Контроль температурного режима и влажности в складских помещениях и помещениях овощехранилища осуществляется ежедневно кладовщиком, результаты регистрируются в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях, который хранится у ответственного лица в течение года (Приложение №3).

4.17. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.18. Шеф-повар принимает продукты от кладовщика по требованию-накладной в промаркированных емкостях с крышками.

5. Организация работы пищеблока

5.1. Стены, потолки и полы помещений пищеблока не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком,

должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

5.2. Помещения для хранения пищевой продукции, приготовления пищи, оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. (Приложение №4)

5.3. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству питающихся.

5.4. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

5.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих их мытье и обеззараживание.

5.6. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

5.7. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда маркируется для сырых и готовых пищевых продуктов, обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

5.8. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

5.9. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

5.10. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

5.11. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

5.12. Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

5.13. Для обеззараживания воздуха в помещениях пищеблока, задействованных в приготовлении холодных блюд, обработки яиц должна использоваться бактерицидная установка (рециркулятор).

5.14. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их

жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов (приманки, ловушки и т.п.). При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.

5.15. Ежедневная влажная уборка помещений пищеблока (мытьё полов, стен, всех горизонтальных поверхностей), в том числе туалета (при наличии), проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, унитазы) два раза в день или по мере загрязнения чистят с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Еженедельно или по мере загрязнения проводится очистка стекол от копоти и пыли.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.16. Работники пищеблока:

- ежегодно проходят медицинские осмотры и обследования;
- профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год;
- оставляют в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор;

- все работы выполняют в спецодежде, которая не должна застегиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах посторонние предметы, во время работы носить бусы, броши, кольца, клипсы, сережки;

- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, шеф-повару, при его отсутствии лицу его замещающему;

- перед началом работы моют руки, надевают спецодежду, обувь, аккуратно подбирают волосы под колпак или косынку;

- используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- при переходе от процесса обработки сырых продуктов, приготовления блюд к раздаче готовой пищи, меняют спецодежду.

5.17. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

5.18. Ежедневно перед работой все работники пищеблока ставят подпись в гигиеническом журнале (Приложение № 5), подтверждая отсутствие признаков инфекционных заболеваний у себя и членов семьи, заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.

5.19. Шеф-повар, при его отсутствии лицо его замещающее, ежедневно проводит осмотр работников, занятых изготовлением пищевой продукции и

работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра (допущен/отстранен от работы) заносит в гигиенический журнал (Приложение № 5). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

5.20. Запрещается работа на пищеблоке работникам с заболеваниями: ангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук и открытых поверхностей тела, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе в резиновых перчатках.

6. Принципы организации здорового питания обучающихся

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития обучающихся.

Принципами здорового питания являются основные правила, способствующие укреплению здоровья обучающихся, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20 - 25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак - 5 - 10%;
- на обед - 30 - 35%;
- на полдник - 5% (для детей до 3-х лет);
- на ужин - 25 - 30%;

- на второй ужин - 5%.
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
 - исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов;
 - формирование у обучающихся культуры правильного питания.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек, направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

7. Технологические аспекты организации питания обучающихся

7.1. Организация питания обучающихся на пищеблоке (кулинарная обработка пищевой продукции, приготовление и раздача готовых блюд) осуществляется под руководством шеф-повара.

7.2. В своей работе шеф-повар руководствуется нормативно-правовыми документами, локально-нормативными актами АНО.

7.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с примерными 20-ти дневными меню, разработанными с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, среднесуточных наборов пищевой продукции, отдельно для детей в возрасте до 3-х лет, от 3-х до 7 лет и для детей, нуждающихся в индивидуальном (лечебном или диетическом) питании (Приложение №6).

7.4. Примерные 20-ти дневные меню утверждаются приказом директора АНО.

7.5. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день, № рецептуры.

7.6. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

7.7. В меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мясных продуктов (мяса, печени, цыплят), картофеля, овощей, фруктов/соков, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, кисломолочная продукция, рыба, сыр, яйцо, и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

7.8. Для обучающихся с 12-часовым пребыванием в возрасте до 3-х лет организуется 5-ти разовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин; для обучающихся в возрасте от 3-х лет до 7 лет организуется 4-х разовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, «уплотненный» полдник с включением блюд ужина; для обучающихся с 24-часовым пребыванием дополнительно организуется ночной ужин.

7.9. Для обучающихся с хроническими заболеваниями (сахарный

диабет, пищевая аллергия и др.) при наличии медицинского заключения, питание организуется в соответствии с Регламентом организации питания обучающихся, нуждающихся в индивидуальном питании, в детских садах АНО ДО «Планета детства «Лада».

7.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение №7).

7.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий, используется соль поваренная пищевая йодированная.

7.12. Воду для приготовления блюд наливают из водоочистителя.

7.13. Организация питания обучающихся осуществляется на основе принципа «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

7.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд (Приложения № №8,9).

7.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C. Для контроля температуры блюд на раздаче используются термометры (термощуп).

7.16. Выдача приготовленной пищевой продукции разрешается после проведения контроля и разрешения бракеражной комиссии в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

7.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба приготовленной пищевой продукции (все готовые блюда), в том числе и при приготовлении пищи по индивидуальному меню. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г., порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется шеф-поваром.

7.18. В детском саду организуется питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

Смену питьевой воды на группе необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой воды чайник (емкость) должен полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья посуды.

Время смены воды, должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется на группе помощником воспитателя в произвольной форме.

8. Организация питания обучающихся в группах

8.1. Питание обучающихся организуется в групповом помещении помощником воспитателя, под руководством воспитателя.

8.2. Помощник воспитателя:

- промывает столы в групповых помещениях горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
- надевает маркированную спецодежду для получения и раздачи пищи;
- получает пищу на группу строго по графику;
- доставляет пищу от пищеблока до группы в промаркированных (вес емкости, № группы и вид блюда) закрытых емкостях, в том числе приготовленную по индивидуальному меню;
- перед раздачей пищи обучающимся тщательно моет руки;

8.3. - сервирует столы в соответствии с приемом пищи (Приложение №10). Количество столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу обучающихся в группе и возрасту. Посуда хранится в буфетной на решетчатых полках в вертикальном положении, столовые приборы - в кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

8.4. Холодные блюда подают при температуре +14-16⁰С, горячие при температуре +55-60⁰С.

8.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

8.6. Воспитатель:

- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, включая интерьер обеденной зоны, сервировку столов, микроклимат, освещенность
- формирует культурно-гигиенические навыки во время приема пищи обучающимися: правила пользования столовыми приборами, правила приема блюд, правила этикета за столом;
- организует дежурство в старших и подготовительных группах.

8.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого обучающегося (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

8.8. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя докармливают.

8.9. В доступных для родителей местах, размещается меню основного питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции и рекомендаций по организации здорового питания обучающихся.

8.10. Наглядными формами прививания обучающимся навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные статьи, фотографии в «уголке здоровья» и т.п.,

8.11. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии с родительским сообществом.

9. Заключительные положения

9.1. Положение вступает в силу с даты утверждения. Срок действия не ограничен.

9.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся по мере необходимости в порядке, установленном в АНО.

Начальник отдела ОиСОД



Н. А. Музыева

Приложение № 4

к Положению об организации питания в детских садах
Автономной некоммерческой организации дошкольного
образования «Планета детства «Лада»

МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелечистка и овощерезательная машина, универсальный механический привод, моечные ванны, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для теста и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Приложение № 6
к Положению об организации питания в детских садах
Автономной некоммерческой организации дошкольного
образования «Планета детства «Лада»

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11
Сыр твердый	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	40	43
Птица (куры, цыплята- бройлеры, индейка- потрошенная, 1кат.)	34	41
Печень	15	19
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо куриное столовое	44	44
Картофель	120	140
Овощи, зелень	180	220
Фрукты (плоды) свежие	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6
Хим. состав (без учета т/о)		
Белок, г	59	73
Жир, г	56	69
Углеводы, г	215	275
Энергетическая ценность, ккал	1560	1963

Приложение № 7
к Положению об организации питания в детских садах
Автономной некоммерческой организации дошкольного
образования «Планета детства «Лада»

ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31

		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

Кулинарная обработка продуктов

В организации питания обучающихся большое значение имеет правильная кулинарная обработка продуктов.

Кулинарная обработка предусматривает их первичную обработку (холодную) и вторичную обработку (тепловую).

Первичная обработка продуктов – это сортировка, при которой удаляются несъедобные части и посторонние примеси, мытье, очистка, обработка и измельчение. Результаты фиксируются в журнале учета потерь при первичной обработке продуктов (Таблица № 1).

При вторичной обработке продукты подвергаются воздействию высоких температур. Основная цель тепловой обработки – размягчение продукта, разрушение клеточных волокон, набухание крахмала и другие изменения структуры продукта, облегчающие его усвоение.

Основные правила кулинарной обработки отдельных продуктов, используемых в детском питании:

Мясо дефростируют в течение суток в холодильнике при температуре $+4+6^{\circ}\text{C}$, а затем на производственных столах в течение 2-3 часов при температуре $+18+20^{\circ}\text{C}$. Мясо тщательно зачищается и промывается проточной водой при помощи щетки. Места, где имеются сгустки крови, клеймо, ушибы срезаются (Таблица № 2).

Печень оттаивают на воздухе при температуре $+16^{\circ}\text{C}$, но не полностью, для облегчения обработки и порционирования. С печени удаляют кровеносные сосуды и желчные протоки. Затем печень промывают, снимают с ее поверхности пленку и нарезают на порционные куски (Таблица № 2).

У кур крылья отрезают по локтевой сустав, у цыплят оставляют целыми. Ножки подрубают по заплюсневый сустав, удаляют сальник. Перед тепловой обработкой птицу заправляют «в кармашек», чтобы придать ей более компактную форму, обеспечить равномерную тепловую обработку. (Таблица № 2)

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде температурой не выше $+20^{\circ}\text{C}$ из расчета 2 литра воды на 1 кг. рыбы. Для сокращения потерь питательных веществ в воду рекомендуется добавить соль из расчета 7-10 гр. на 1 литр воды. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе (Таблица № 3).

Для приготовления первого блюда у рыбы удаляют плавники, вырезают внутренние части плавников, очищают брюшко, удаляя брюшную пленку, промывают холодной водой и варят целиком. Вареную рыбу разбирают, удаляя косточки, мякоть пропускают через мясорубку.

Для приготовления вторых блюд рыбу разделяют на филе с кожей без кости, а далее используют в соответствии с технологической картой блюда.

Яйца перед кулинарной обработкой необходимо тщательно обработать.

Обработку яиц, используемых для приготовления блюд, проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор.

Обработку яиц проводят, используя моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для этих целей, в соответствии с инструкцией по их применению.

Молоко для сохранения биологической ценности подвергается кипячению однократно в течение 2-3 минут.

Творог в детских садах используют только после тепловой обработки в виде запеканок, вареников, сырников, суфле, пудингов. Перед приготовлением блюд творог протирают.

Сметана используется для приготовления соусов, некоторых вторых блюд и заправки первых блюд. В блюда сметана закладывается после тепловой обработки.

Крупы идут на приготовление каш, гарниров, запеканок. Все крупы перебирают, удаляют примеси и неполноценные зерна, промывают 2 раза теплой водой (+50⁰С) и споласкивают горячей (+70⁰С). Пшено нужно промывать дольше, чтобы удалить мучель и горький привкус. Мелкодробленые крупы просеивают и не подвергают промыванию (в том числе «геркулес»). При варке гарниров из гречневой крупы шумовкой удаляется пена. Перловую крупу для приготовления гарниров замачивают в воде на 2-3 часа (на 1 кг крупы 2-3 литра воды), фасоль и горох замачивают на 3-4 часа при температуре воды +15⁰С (Таблица № 4).

Корнеплоды перед очисткой сортируют, моют щеткой в проточной воде. Все сырые овощи нужно чистить ножом из нержавеющей стали, срезая кожуру тонким слоем, испорченные места и корневую часть.

Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья, обрезать наружную часть кочерыжки, промыть и только после этого шинковать.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует

соблюдать следующие правила: овощи очищать непосредственно перед приготовлением, закладывать только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре. Охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Морковь, огурцы, томаты, редис используют в сыром виде для приготовления салатов. Эти овощи тщательно промывают в проточной воде, затем ополаскивают 2-3 раза холодной кипяченой водой (Таблица № 5).

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием кипяченой водой и просушиванием.

Фрукты, включая цитрусовые, перебирают, отрывают остатки стебельков и плодоножки, **ягоды** укладывают в дуршлаг, тщательно моют в условиях холодного цеха проточной водой и обдают холодной прокипяченной водой в зоне готового цеха, перекладывают в емкость «Фрукты» (Таблица № 5).

Таблица № 1

Журнал учета потерь при первичной обработке продуктов

Дата	Наименование продуктов	Вес брутто	Вес нетто	Вес отходов	% отходов	Подпись
------	------------------------	------------	-----------	-------------	-----------	---------

Примечание:

Журнал учета % отходов заполняется по мере очистки овощей и картофеля, по результатам обработки мясных продуктов и рыбы. В колонке «% отходов» указывается фактический % полученных отходов, для этого вес отходов делится на вес брутто и умножается на 100.

После привоза каждой новой партии овощей, но не реже 1 раза в 10 дней проводят контрольную чистку с обязательной пометкой в журнале учета потерь при первичной обработке продуктов.

**Потери при холодной и тепловой обработке мясных продуктов,
субпродуктов и сельскохозяйственной птицы**

Наименование сырья, полуфабрикатов	Способ тепловой обработки	Потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или п/ф
Говядина без кости			
Крупные куски	Варка	9	38
	Тушение	9	40
Мелкие куски (азу, гуляш, бефстроганов)	Тушение	9	37
Бифштекс н/рубленный	Запекание	9	37
Шницель н/рубленный	Запекание	9	30
Биточки паровые	Припускание	9	27
Тефтели	Запекание	9	12
Фрикадельки в соусе	Тушение	9	15
Котлеты, биточки, шницели	Запекание	9	19
Зразы рубленные	Запекание	9	15
Рулет с яйцом	Запекание	9	12
Рулет с макаронами	Запекание	9	12
Котлеты запеченные в молочном соусе	Запекание	9	22
Фрикадельки для супа	Припускание	9	25
Печень говяжья мороженая:			
мелкими кусками	тушение	17	32
	запекание	17	32
порционными кусками	тушение	17	32
	запекание	17	32
Куры потрошенные:			
целиком	варка	6	28
Цыплята потрошенные:			
целиком	варка	6	20

Нормы отходов и потерь при кулинарной обработке рыбы

Наименование рыб, способы промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката
Горбуша неразделанная		
<u>Непластованная кусками:</u>		
отварная	31	20
припущенная	31	20
запеченная	31	20
<u>Филе с кожей и реберными костями:</u>		
отварное	39	18
припущенное	39	18
запеченное	39	20
<u>Филе с кожей, без костей:</u>		
припущенное	42	18
запеченное	42	20
<u>Филе без кожи и костей:</u>		
припущенное	45	18
запеченное	45	20
Горбуша потрошения с головой		
<u>Непластованная кусками:</u>		
отварная	19	20
припущенная	19	20
запеченная	19	20
<u>Филе с кожей и реберными костями:</u>		
отварное	27	18
припущенное	27	18
запеченное	27	20
<u>Филе с кожей, без костей:</u>		
отварное	30	20
припущенное	30	18
запеченное	30	20
<u>Филе без кожи и костей:</u>		
отварное	33	20
припущенное	33	18

запеченное	33	20
Минтай неразделанный		
<u>Непластованный кусками:</u>		
отварной	40	18
припущенный	40	18
запеченный	40	18
<u>Филе с кожей, без костей:</u>		
отварное	50	19
припущенное	50	19
запеченное	50	16
<u>Филе без кожи и костей:</u>		
отварное	54	19
припущенное	54	19
запеченное	54	16
Треска неразделанная		
<u>Непластованная кусками:</u>		
отварная	43	18
припущенная	43	18
запеченная	43	20
<u>Филе с кожей и реберными костями:</u>		
отварное	52	18
припущенное	52	18
запеченное	52	20
<u>Филе с кожей, без костей:</u>		
припущенное	54	18
запеченное	54	20
<u>Филе без кожи и костей:</u>		
припущенное	58	18
запеченное	58	20
Треска потрошенная обезглавленная		
<u>Непластованная кусками:</u>		
отварная	13	18
припущенная	13	18
запеченная	13	20
<u>Филе с кожей и реберными костями:</u>		
отварное	23	18
припущенное	23	18
запеченное	23	20
<u>Филе с кожей, без костей:</u>		
припущенное	24	18
запеченное	24	20
<u>Филе без кожи и костей:</u>		

припущенное	27	18
запеченное	27	20
Хек тихоокеанский потрошенный, обезглавленный		
<u>Непластованный кусками:</u>		
отварной	14	18
припущенный	14	18
запеченный	14	20
<u>Филе с кожей и реберными костями:</u>		
отварное	24	18
припущенное	24	18
запеченное	24	20
<u>Филе с кожей, без костей:</u>		
припущенное	26	18
запеченное	26	20
<u>Филе без кожи и костей:</u>		
припущенное	29	18
запеченное	29	20
Хек тихоокеанский неразделанный		
<u>Непластованный кусками:</u>		
отварной	41	18
припущенный	41	18
запеченный	41	20
<u>Филе с кожей и реберными костями:</u>		
отварное	50	18
припущенное	50	18
запеченное	50	20
<u>Филе с кожей, без костей:</u>		
припущенное	52	18
запеченное	52	20
<u>Филе без кожи и костей:</u>		
припущенное	56	18
запеченное	56	20

Норма жидкости для варки каш на 1 кг крупы и выход

Наименование каши	Норма воды (л)	Выход (кг)	Привар (%)
Гречневая:			
рассыпчатая	1,5	2,1	110
вязкая	3,2	4,0	300
Пшеничная:			
рассыпчатая	1,8	2,5	150
вязкая	3,2	4,0	300
жидкая	4,2	5,0	400
Рисовая:			
рассыпчатая	2,1	2,8	180
вязкая	3,7	4,5	350
жидкая	5,7	6,5	550
Перловая, ячневая:			
рассыпчатая	2,4	3,0	200
вязкая	3,7	4,5	350
Овсяная:			
вязкая	3,2	4,0	300
жидкая	4,2	5,0	400
«Геркулес»:			
вязкая	3,7	4,5	350
жидкая	5,7	6,5	550
Манная:			
рассыпчатая	2,2	3,1	200
вязкая	3,7	4,5	350
жидкая	5,7	6,5	550
Пшеничная:			
рассыпчатая	1,8	2,5	150
вязкая	3,2	4,0	300
жидкая	4,2	5,0	400
Кукурузная:			
рассыпчатая	2,4	3,0	200
вязкая	2,7	3,5	250
жидкая	4,2	5,0	400

**Нормы отходов и потерь при кулинарной обработке овощей,
плодов и ягод**

Наименование сырья, способы промышленной и кулинарной обработки	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто
<p align="center">Картофель свежий</p> молодой очищенный отварной: до 1 сентября сырой очищенный с 1 сентября по 31 октября с 1 ноября по 31 декабря с 1 января по 28-29 февраля с 1 марта очищенный отварной: с 1 сентября по 31 октября с 1 ноября по 31 декабря с 1 января по 28-29 февраля с 1 марта отварной с последующей очисткой: с 1 сентября по 31 октября с 1 ноября по 31 декабря с 1 января по 28-29 февраля с 1 марта жареный дольками, кубиками, брусочками, ломтиками с 1 сентября по 31 октября с 1 ноября по 31 декабря с 1 января по 28 -29 февраля с 1 марта запеченный до полуготовности кубиками, дольками для рагу: с 1 сентября по 31 октября с 1 ноября по 31 декабря с 1 января по 28 -29 февраля с 1 марта	<p align="center">20</p> <p align="center">25</p> <p align="center">30</p> <p align="center">35</p> <p align="center">40</p> <p align="center">25</p> <p align="center">30</p> <p align="center">35</p> <p align="center">40</p> <p align="center">25</p> <p align="center">30</p> <p align="center">35</p> <p align="center">40</p> <p align="center">25</p> <p align="center">30</p> <p align="center">35</p> <p align="center">40</p>	<p align="center">6</p> <p align="center">3</p> <p align="center">3</p> <p align="center">3</p> <p align="center">3</p> <p align="center">3+25</p> <p align="center">3+30</p> <p align="center">3+35</p> <p align="center">3+40</p> <p align="center">31</p> <p align="center">31</p> <p align="center">31</p> <p align="center">31</p> <p align="center">17</p> <p align="center">17</p> <p align="center">17</p> <p align="center">17</p>
<p align="center">Овощи</p> Горошек консервированный Капуста белокочанная свежая:	<p align="center">35</p>	

сырая очищенная	20	
вареная целыми кочанами или крупными кусками	20	8
припущенная кусочками или шашками	20	10
тушеная	20	21
жареная для фарша	20	25
капуста квашеная:		
тушеная	30	15
тушеная для фарша	30	25
Кабачки свежие		
вареные до полуготовности (с удаленными семенами и кожицей)	33	10
припущенные	33	22
Лук репчатый:		
свежий сырой очищенный	16	
свежий пассерованный:		
для супов	16	26
для соусов и вторых блюд	16	50
Лук зеленый свежий:		
очищенный	20	
пассерованный	20	35
парниковый очищенный	40	
Морковь свежая		
сырая очищенная:		
до 1 января	20	
с 1 января	25	
очищенная вареная:		
до 1 января	20	0,5
с 1 января	25	5
вареная или припущенная кубиками		
до 1 января	20	8
с 1 января	25	8
вареная в кожуре с последующей очисткой		
до 1 января		0,5+20
с 1 января		0,5+25
пассерованная соломкой, ломтиками или кубиками		
до 1 января	20	32
с 1 января	25	32
Огурцы свежие		

свежие парниковые неочищенные	2	
свежие грунтовые неочищенные	5	
свежие грунтовые очищенные	20	
консервированные в банках	45	
очищенные ,нарезанные дольками, вареные (для 1 и 2 блюд)	40	15
Перец сладкий свежий сырой, шинкованный	25	
свежий пассерованный	25	22
Петрушка свежая (зелень)	26	
Томаты свежие свежие грунтовые, парниковые	15	
Редис свежий красный обрезной, неочищенный	7	
красный обрезной, очищенный	25	
Редька свежая	30	
Свекла свежая сырая очищенная:		
до 1 января	20	
с 1 января	25	
очищенная, вареная целиком:		
до 1 января	20	5
с 1 января	25	5
вареная или припущенная нарезанная		
до 1 января	20	8
с 1 января	25	8
вареная в кожуре		2
вареная в кожуре с последующей очисткой		
до 1 января		2+20
с 1 января		2+25
пассерованная		
до 1 января	20	38
с 1 января	25	38
Тыква свежая вареная или припущенная:	30	17
Укроп свежий	26	
Чеснок	22	
Консервы овощные		

(икра из баклажанов, кабачков)	5	
Плоды и ягоды		
Абрикосы свежие с удаленной косточкой	14	
Алыча свежая с удаленной косточкой	7	
Апельсины очищенные	33	
Арбуз свежий, нарезанный на порции	10	
Арбуз, очищенный от корки и семян	48	
Бананы очищенные	40	
Брусника свежая	10	
Виноград свежий столовый	4	
Виноград сушеный (изюм)	2	
Вишня с удаленной косточкой	15	
Груши свежие с удаленным семенным гнездом	10	
Груши свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, вареные	27	20
Дыня свежая, без семян	23	
Дыня свежая, очищенная от коры и семян	36	
Клюква свежая	5	
Клюква при получении сока	32	
Лимоны неочищенные	10	
Мандарины очищенные	26	
Персики с удаленной косточкой	10	
Слива с удаленной косточкой	10	
Смородина красная свежая	6	
Смородина свежая черная	2	
Чернослив с удаленной косточкой	25	
Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	12	
Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом вареные, запеченные	12	20
Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные	30	

Температурный режим приготовления блюд

Приготовление бульонов:

Мясной – варка при слабом кипении 1,5-2 часа.

Куриный – варка 1-2 часа, при слабом кипении, в зависимости от категории.

Рыбный – варка 40-50 мин. при слабом кипении.

Пассировка для соуса:

Белая сухая пассировка готовится при температуре +110-120⁰С, до светло-желтого цвета, томатное пюре – 15-20 мин на сливочном масле, овощи – при температуре +110⁰С 15мин, без изменения цвета на масле.

Блюда из овощей:

Котлеты, биточки, зразы запекают без предварительного обжаривания, при температуре +230-250⁰С 15-20 мин., до появления на поверхности мягкой, подрумяненной корочки.

Запеканки, пудинги и суфле слоем 3-4 см, рулеты запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре +230-250⁰С, голубцы овощные запекают при температуре +220-240⁰С, до появления на поверхности мягкой, подрумяненной корочки.

Оладьи выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре +180-200⁰С в течение 8-10 минут.

Блюда из круп:

Котлеты, биточки запекают без предварительного обжаривания при температуре +230-250⁰С 15-20 мин., до появления на поверхности мягкой, подрумяненной корочки.

Запеканки, пудинги, крупеник слоем 3-4 см, рулеты запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре +230⁰С, затем температуру снижают до +200⁰С, время запекания 25-30 мин, до появления на поверхности мягкой, подрумяненной корочки.

Оладьи выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре +180-+200⁰С в течение 8-10 минут

Блюда из рыбы:

Котлеты, биточки, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре +250-280⁰С 20-25 мин. Суфле, запеканки, пудинги готовят из вареной рыбы, слоем 3-4 см в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре +250⁰С, 25-30 мин.

Блюда из мяса:

Отварные - мясо варят 1,5-2 часа, при температуре +90-95⁰С;

- куры варят 1-2 часа, при температуре +90-95⁰С;

Котлеты, биточки, запекают без предварительного обжаривания при температуре +250-280⁰С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки, пудинги готовят из вареного мяса, слоем 3-4 см в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре $+250^{\circ}\text{C}$, 25-30 мин. Формованные изделия из сырого мясного фарша готовят на пару или запеченными в соусе.

Блюда из творога:

Запеканки, пудинги и суфле слоем 3-4 см. запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре $+220-280^{\circ}\text{C}$, 20-30 мин.

Сырники выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре $+180-200^{\circ}\text{C}$ в течение 8-10 минут

Блюда из яиц:

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Омлетную массу слоем 2,5-3 см. запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре $+180-200^{\circ}\text{C}$, до образования на поверхности мягкой, нежной корочки 8-10 мин.

Изделия из теста:

Оладьи выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре $+180-200^{\circ}\text{C}$ в течение 8-10 минут

Булочка домашняя – температура $+270^{\circ}\text{C}$ в течение 30 мин.

Булочка сдобная – температура $+230^{\circ}\text{C}$ в течение 30 мин.

Ватрушка – температура $+230-250^{\circ}\text{C}$ в течение 30 мин.

Пирожки – температура $+230^{\circ}\text{C}$ в течение 5-7 мин.

Печенье песочное – температура $+230-250^{\circ}\text{C}$ в течение 10-12 мин.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

1. Распределение обязанностей по организации питания в детском саду.

Воспитатель:

- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся;
- организует дежурство среди обучающихся группы;
- создаёт условия по формированию культуры питания у обучающихся;
- способствует спокойной, здоровой атмосфере в группе во время приёма пищи обучающимися;
- осуществляет дифференцированный подход в процессе приёма пищи.

Помощник воспитателя:

- подготавливает столы, посуду и столовые приборы к приёму пищи;
- получает пищу с пищеблока, с соблюдением требований;
- организует работу дежурных - обучающихся;
- напоминает о сервировке стола в соответствии с блюдом;
- напоминает о технике безопасности при раздаче столовых приборов;
- организует процесс подачи блюд, в обед подача блюд осуществляется в следующем порядке:
 - разливает III блюдо и расставляет на столы;
 - раскладывает салат в салатники и расставляет на столы (со старшей группы салат в салатниках расставляют дежурные);
 - обучающиеся рассаживаются за столы;
 - по мере употребления обучающимися блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - подает первое блюдо и обучающиеся приступают к приему первого блюда;
 - по окончании приема первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подает второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- после завершения приёма пищи обучающимися, убирает и моет посуду, вытирает столы и пол (в группах старшего возраста посуду из - под второго и третьего блюда убирает за собой каждый обучающийся).

2. Правила подачи блюд

Хорошее усвоение пищи зависит не только от ее вкусовых качеств, но и от правильной подачи блюд. Красиво разложенная пища способствует пробуждению аппетита.

Салаты подают в индивидуальных салатниках в начале приема пищи. Хлеб подают в пирожковых тарелках (диаметром 140-150 мм). Перед подачей на стол хлеб нарезают небольшими ломтиками шириной 5-6 см. Супы подают в полупорционных тарелках.

Бульон наливают в полупорционные тарелки. Для обучающихся младшего возраста гренки кладут в бульон, для старших - гренки подают отдельно на пирожковой тарелке, фрикадельки кладут в тарелку при подаче.

Вторые блюда подают в тарелках диаметром 200мм, на тарелку укладывают основное блюдо, рядом - гарнир.

Отварную или припущенную рыбу подают одним куском без костей, политую соусом или маслом.

Мясо отварное, куры отварные подают по одному куску на порцию, поливают соусом.

Биточки и тефтели при подаче поливают соусом, во все другие изделия (котлеты, зразы, шницели) соус подливают сбоку.

Мясо тушеное подают в виде одного куска на порцию, мясо поливают соусом. Гуляш и бефстроганов - мясо подается вместе с соусом.

Все запеченные блюда из картофеля, овощей, круп и творога (запеканки, пудинги, суфле, рулеты, оладьи, зразы, котлеты и т.д.) поливают соусом или маслом.

Изделия из теста: пирожки, ватрушки, булочки, рогалики, оладьи, блины, печенье, пироги, подают каждому обучающемуся на индивидуальной пирожковой тарелке.

Сладкие блюда: компоты, кисели подают в чайных чашках с блюдцами, для компота подается дополнительно чайная ложка, ее кладут на блюдце ручкой вправо.

Все фрукты и ягоды подают в индивидуальной десертной тарелке (диаметром 140-150 мм) каждому обучающемуся:

- яблоки, груши разрезают пополам или на 4 части, удаляют семенное гнездо, для обучающихся ясельного возраста очищают кожицу;
- сливы и абрикосы подают без косточек обучающимся до 4-х лет, обучающиеся старшего возраста вынимают косточки самостоятельно;
- вишня, черешня подается на стол вместе с плодоножками;

-арбуз и дыню подают нарезанными ломтями, едят с помощью ножа и вилки. Для обучающихся ясельного возраста очищают кожуру, удаляют семена и нарезают на кусочки:

-банан подается очищенным только до середины, едят, держа в правой руке, кожуру складывают на тарелку;

- у апельсина ножом подрезают кожуру сверху вниз дольками для старших детей, а для обучающихся ясельного возраста у апельсина удаляется кожица;

-мандарины обучающиеся очищают руками и едят дольками;

-киви перед подачей на стол нарезают пополам, обучающиеся едят киви чайной ложкой;

-виноград подают гроздью, едят по виноградинке.

3. Общие правила сервировки стола

Столы и стулья должны соответствовать росту обучающихся, чтобы ноги имели опору, а руками, согнутыми в локтях, они могли бы, не поднимая плеч, свободно действовать приборами.

За время пребывания в детском саду обучающиеся учатся правильно вести себя за столом, пользоваться столовыми приборами, приобретают навыки самообслуживания и культуры питания.

Во время кормления важно создать у обучающихся хорошее настроение. Для этого необходимо иметь красивую, удобную, устойчивую посуду и приборы в соответствии с возрастом обучающихся:

-чашки с блюдами для подачи напитков и сладких блюд;

-для хлеба - пирожковые тарелки;

-салатники для подачи холодных закусок;

-полупорционные тарелки для подачи первых блюд;

-мелкие тарелки диаметром 200 мм для подачи вторых горячих блюд;

-приборы из нержавеющей стали - чайные ложки, десертные ложки для обучающихся младшего возраста, столовые ложки для старших обучающихся, вилки, неострые сервировочные ножи.

Столы застилают скатертями или индивидуальными салфетками.

К завтраку стол сервируют следующим образом: на середину стола ставят вазочку с цветами, салфетницу с бумажными салфетками, пирожковую тарелку с хлебом. Третье блюдо ставится напротив каждого стульчика ближе к середине стола. Затем - тарелка с порционным маслом, сыром. Далее раскладывают ножи, ложки или вилки, в зависимости от подаваемого блюда. Ложки раскладывают справа, углублением вверх, вилки слева, выпуклой стороной вниз, нож - справа, лезвием к тарелке. Если стол сервируют без ножа, то вилка кладется справа. Основное блюдо подают обучающемуся тогда, когда он сядет за стол справа от сидящего обучающегося. Посуду убирают слева от обучающегося.

К обеду стол сервируют также, рядом с ножом кладут столовую ложку. Салат подают в салатниках и ставят на стол напротив каждого стульчика. Первое блюдо

разливают на подсобном столе и подают после того, как обучающийся съест салат. Второе блюдо подают, когда обучающийся съест первое блюдо.

К ужину стол сервируют также как и к завтраку, только масло не предусмотрено.

В процессе приема пищи воспитатель объясняет обучающимся, как правильно пользоваться столовыми приборами, напоминает, что разговаривать за столом можно только с пустым ртом.

***Важно!**

✓ Столовой ложкой едят первое блюдо, десертной - кашу, десертную ложку можно подать обучающимся ясельного возраста для первого блюда. Ложку держат в правой руке, подносят ко рту широкой стороной, ближе к зауженному краю, содержимое медленно выливают в рот, остатки супа доедают, наклонив тарелку от себя, доев, ложку оставляют в тарелке. Необходимо приучать есть гущу вместе с жидкостью.

✓ Салаты едят с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держат вилку зубцами вверх, а ножом подгребают и слегка поджимают. Второе блюдо: курицу, рыбу, суфле - нужно есть с помощью ножа и вилки. Необходимо учить обучающихся отделять блюдо ребром вилки по кусочку и съесть его, взяв на вилку, а не разрезать сразу всю полученную порцию. Полностью разрезать порцию надо только малышам, которые сами с этим не справляются.

✓ На тарелку столовые приборы кладутся только тогда, когда в них нет более необходимости. Бумажной салфеткой обучающиеся должны пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав в комочек, положить на использованную тарелку или, если пища не доедена, рядом с тарелкой. Бумажной салфеткой пользуются только один раз, при необходимости берут другую.

4. Особенности организации питания в ДОО

Во всех возрастных группах дошкольного возраста важно точно выполнять установленный режим питания. В противном случае это отразится на самочувствии обучающихся, на их аппетите и поведении. Повторяясь ежедневно в установленном порядке, процесс становится привычным и работникам, и обучающимся, одновременно облегчая усвоение обучающимися необходимых навыков и последовательности действий. Обязательное условие при проведении кормления - это создание спокойной обстановки, отсутствие шума, громких разговоров, суетливых движений персонала и обучающихся.

Примерно за 10-15 минут до еды обучающихся приглашают умываться. В 1-ую очередь предлагают умываться тем, кто ест медленнее других и дежурным (начиная со средней группы), затем постепенно воспитатель направляет в умывальную комнату остальных обучающихся. За стол обучающиеся всех возрастных групп садятся постепенно, по мере завершения умывания. Пища (кроме 3-го блюда и салата) подается после посадки обучающегося за стол.

За столом не должно быть тесно, иначе неудобное положение может вызвать у обучающихся раздражение, конфликты между сидящими рядом. Во время кормления важно создать у обучающихся хорошее настроение.

В процессе приема пищи, воспитатель не должен торопить обучающихся, отвлекать их посторонними разговорами. Нужно сосредоточить внимание каждого обучающегося на еде, тщательности ее пережевывания, говорить о ее полезности, привлекательном внешнем виде, вкусе, запахе. Важно не заставлять обучающихся долго сидеть за столом в ожидании очередных блюд.

В процессе еды воспитатели следят, охотно ли обучающиеся едят, соблюдают ли правила культурной еды. В случае необходимости делает указания, не привлекая внимания остальных обучающихся, напоминает или показывает нужные действия. Все замечания должны быть конкретными. При этом, замечания, относящиеся ко всей группе, нужно делать как можно реже. Ни в каком возрастном периоде не допускается насильное кормление.

При этом, обучающиеся во время еды не должны себя чувствовать напряжённо, добиваться от них полного молчания ничем не оправдано. Вполне допустимо, чтобы они общались друг с другом в связи с процессом питания. Но, не допуская излишнего шума, болтливости, нарушающие общий порядок и спокойствие. Благожелательный тон, терпение и выдержка взрослых во время приёма пищи вызывает у обучающихся положительное отношение к процессу питания.

Важным моментом в процессе приема пищи является обучение культурно-гигиеническим навыкам и правилам этикета.

5. Методические рекомендации по организации питания и формированию культурно-гигиенических навыков за столом в группах раннего возраста (1,5-3 года)

Обучающихся второй группы раннего развития (1,5-3 года) учат:

- самостоятельно мыть руки с мылом перед едой, насухо вытирать их полотенцем;
- аккуратно есть, держа ложку в правой (левой) руке;
- вытирать рот салфеткой после еды;
- благодарить взрослых после приёма пищи.

1. Примерно за 15 минут до еды воспитатель организует деятельность по культурно-гигиеническим навыкам перед едой (мытьё рук с мылом). В 1-ую очередь моют руки обучающиеся, кто ест медленнее других, затем постепенно воспитатель направляет в умывальную комнату остальных обучающихся. Постепенно обучающиеся приучаются самостоятельно мыть руки с мылом, вытираться насухо. Помогая малышам, воспитатель засучивают им рукава, регулируют струю воды; в процессе поощряет аккуратность и

самостоятельность.

2. За 15 - 20 минут до начала еды нужно обеспечить спокойные игры. За стол обучающиеся садятся постепенно, по мере того как заканчивают игру и мытьё рук. Как только обучающийся сядет за стол, ему сразу подают пищу.

3. Во время кормления обучающимся раннего возраста надо надевать клеёнчатые надгрудники или салфетки из материи, которые закладываются за ворот рубашки, футболки, платья или завязываются. Салфетка, нагрудник предохраняет одежду обучающегося и приучает его к аккуратности.

4. На столах обязательно должны быть бумажные салфетки. После полутора лет обучающиеся постепенно учатся самостоятельно пользоваться ими.

5. Воспитатель приучает обучающихся держать ложку в правой руке, за середину ручки, обхватив сверху пальцами.

6. Всегда в группе есть обучающиеся менее самостоятельные, чем их сверстники. Это те, кто позднее пришёл в детский сад либо часто пропускают детский сад по причине болезни. Со стороны взрослых им требуется помощь. Новые требования следует предъявлять к ним постепенно, чтобы не вызвать отрицательных эмоций. В процессе приёма пищи нельзя торопить обучающегося. Он должен иметь достаточно времени, чтобы научиться есть правильно. Необходимо также использовать все возможности для поощрения обучающегося, отмечать любые его достижения.

7. Воспитатель формирует культуру у малышек, есть первое и второе блюдо с хлебом, не брать пищу из тарелки руками, мясное блюдо есть с гарниром, пользоваться салфеткой.

8. Блюда должны подаваться своевременно, чтобы, сев за стол, обучающийся тут же начал есть, то есть надо помнить, что движения обучающегося данного возраста ещё мало скоординированы, и требовать от него соблюдения полного порядка во время приёма пищи нельзя. Поэтому обучающимся 1,5-3 лет третье блюдо подается после того, как он съел основное блюдо.

9. Обучающиеся 1,5-3 лет быстро утомляются и, утолив голод, начинают отвлекаться или совсем перестают есть. Воспитатель или помощник воспитателя в этом случае, если обучающийся не отказывается, могут его докормить. Если обучающийся отказывается от еды, настаивать не следует.

10. Докармливать обучающегося следует следующим образом: взрослый (воспитатель или помощник воспитателя) садится на стульчик рядом с ребенком (с противоположной стороны от той руки, в которой он держит ложку) и докармливает его другой чистой ложкой, не мешая самостоятельным действиям самого обучающегося.

11. В раннем возрасте обучающиеся должны усвоить правила: нельзя выходить из-за стола с куском хлеба, пирога, яблока и т. д.; нельзя выходить, если рот наполнен непрожёванной пищей.

12. Воспитатель постепенно приучает обучающихся благодарить взрослого после еды, задвигать за собой стульчик после приёма пищи.

13. Во время еды воспитатель поощряет обучающихся, может проговорить предложения с целью активизации их аппетита: *«Суп очень вкусный, кто его*

съест, то сразу подрастёт»; «*Катя, возьми хлеб, откуси кусочек»;* «*Вот какие отличные у нас повара, такую запеканку приготовили ребятам, тарелочки сегодня у всех будут пустые» и пр.* Использует художественное слово: песенки, потешки, короткие стишки.

14. Следует дифференцированно подходить к обучающимся в отношении количества пищи.

6. Методические рекомендации по формированию культурно-гигиенических навыков за столом в группах дошкольного возраста (3-7 лет)

6.1. Формирование культурно-гигиенических навыков за столом у обучающихся 3-4 лет:

Обучающихся младшей группы (3-4 года) учат:

- самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытирать полотенцем, вешать полотенце на свое место;
- правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилок (со II половины года);
- кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом;
- вытирать рот салфеткой после еды;
- благодарить после еды.

1. Перед приёмом пищи обучающиеся моют руки с мылом, вытирают индивидуальным полотенцем насухо. Воспитатель следит за качеством выполнения обучающимися культурно-гигиенических навыков. При необходимости помогает, и напоминает о правилах.

2. За стол обучающиеся садятся постепенно. Воспитатель следит, чтобы они садились близко к столу, но не прижимались к нему грудью. Напоминает об осанке во время приёма пищи (спина прямая, ноги вместе).

3. Воспитатель напоминает, чтобы обучающиеся не ставили локти на стол, ели аккуратно, не пачкая одежды, пережёвывали пищу с закрытым ртом.

4. Необходимо, чтобы на столах были бумажные салфетки для формирования культуры питания за столом.

5. Продолжают формировать навыки пользования ложкой: ложку держат в правой руке горизонтально, чуть ниже широкой части ручки тремя пальцами - большим, указательным и средним, подносят ко рту широкой стороной, ближе к зауженному краю, содержимое медленно, не проливая, выливают в рот, остатки супа доедают, наклонив тарелку от себя, доев, ложку оставляют в тарелке.

6. Со второй половины года вводится столовый прибор – вилка. Воспитатель учит обучающихся различным приёмам пользования вилок:

- макароны, кусочки мяса, рыбы надо накалывать, держа вилку наклонно (придерживая сверху указательным пальцем);
- чтобы подобрать гарнир – рис, вермишель, пюре, вилку держать вогнутой стороной вверх и действовать как ложкой;
- котлеты, запеканки, пудинг – ребром вилки отделять небольшие кусочки постепенно, по мере того, как съедена предыдущая порция;
- кусочком хлеба в левой руке обучающиеся должны придерживать кусочки пищи, которые подбирают вилкой.

7. Надо приучать обучающихся из компота съесть фрукты вместе с сиропом. Обучающиеся младшего возраста косточки от компота кладут на блюдца (с помощью ложки или руки).

8. Воспитатель напоминает о культуре поведения: по окончании еды нужно поблагодарить взрослого, тщательно вытереть салфеткой губы, пальцы; вставая, тихо задвинуть стул; не мешать тем, кто ещё не закончил есть.

9. Важно помнить, что в процессе приёма пищи нельзя торопить обучающегося. Он должен иметь достаточно времени, чтобы научиться есть правильно.

10. Следует дифференцированно подходить к обучающимся в отношении количества пищи.

6.2. Формирование культурно-гигиенических навыков за столом у обучающихся 4-5 лет:

Обучающихся средней группы (4-5 лет) учат:

- брать пищу небольшими порциями;
- есть тихо;
- правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом (со II половины года));
- сохранять осанку (спина прямая, ноги вместе);
- аккуратно составлять посуду после еды;
- вытирать рот салфеткой после еды;
- благодарить после еды.

1. Со второй половины года обучающихся приучают пользоваться ножом. Ножом обучающиеся разрезают огурцы, помидор, сваренное вкрутую яйцо, кусок мяса. Воспитатель учит приёмам пользования ножом: намазывать масло на батон; при разрезании овощей, мяса держать нож в правой руке, а вилку переложить в левую руку. Воспитатель обращает внимание на правила безопасности при пользовании ножом: не заменять вилку ножом; не брать нож в рот; не облизывать нож.

2. Воспитатель объясняет, что вилку можно держать и в правой, и в левой руке:

- в правой руке - когда стол сервирован только вилкой;

- в левой руке - когда вилкой и ножом.

3. Продолжают формировать навыки пользования вилкой:

- макароны, кусочки мяса, рыбы надо накалывать, держа вилку наклонно (придерживая сверху указательным пальцем);

- чтобы подобрать гарнир – рис, вермишель, пюре, вилку необходимо держать вогнутой стороной вверх и действовать как ложкой, при необходимости можно придерживать пищу кусочком хлеба, находящимся в левой руке;

- котлеты, запеканки, пудинг – ребром вилки отделять небольшие кусочки постепенно, по мере того, как съедена предыдущая порция;

- вилку можно держать и в правой, и в левой руке: в правой - когда стол сервирован только вилкой, в левой - когда вилкой и ножом.

3. Воспитатель приучает обучающихся есть суп, беря ложкой жидкость вместе с заправкой.

4. Вторые мясные и рыбные блюда необходимо приучать есть, чередуя с гарниром.

5. Чтобы обучающийся съел порцию супа до конца, можно разрешить слегка наклонить тарелку от себя, но не переливать остатки в ложку - так можно запачкать стол, руки, одежду. Лучше не наклонять, пусть чуть-чуть останется на дне тарелки.

6. Надо продолжать приучать из компота съесть фрукты вместе с сиропом. Обучающиеся средних групп кладут косточки вначале на ложку, поднося её ко рту, а затем перекалывают на блюдце.

7. Хлеб подаётся небольшими, лучше квадратными кусочками, тогда держать их тремя пальцами будет удобно. Брать хлеб из общей тарелки можно рукой, не трогая остальных кусков.

8. Масло для обучающихся средней группы лучше давать порционно, чтобы они сами намазывали его на хлеб.

9. В процессе приёма пищи обучающимися воспитатель следит за аппетитом и соблюдением правил культуры питания. В случае необходимости делает указания, не привлекая внимания остальных обучающихся, напоминает или показывает нужные действия. Все указания должны быть конкретными.

Указание: «Ешь аккуратно» малопонятно детям. Если же он слышит: «Наклоняйся над тарелкой», «Не набирай на ложку много каши» - обучающийся сейчас же может выполнить эти действия.

10. Замечания, относящиеся ко всей группе, нужно делать как можно реже.

11. По завершении приёма пищи, обучающиеся выходят из-за стола, благодарят взрослых и ставят стулья на место.

6.3. Формирование культурно-гигиенических навыков за столом у обучающихся 5-7 лет:

В старшей группе (5-6 лет) совершенствуется:

- умение правильно пользоваться ложкой, вилкой, ножом;

- есть аккуратно;
- есть бесшумно;
- умение сохранять правильную осанку за столом;
- относить за собой часть посуды;
- продолжать прививать навыки культуры поведения: умение обращаться с просьбой, благодарить, выходя из-за стола, тихо задвигать стул, благодарить взрослых; после приема пищи: полоскать рот;
- формируется умение есть ножом и вилкой салат.

В подготовительной группе к школе группе (6-7 лет) закрепляются умения и навыки:

- аккуратно пользоваться столовыми приборами;
- обращаться с просьбой, благодарить;
- закреплять навыки культуры поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой.

1. Перед приемом пищи воспитатель приглашает мыть руки дежурных, затем тех, кто ест медленнее других, затем постепенно воспитатель направляет в умывальную комнату остальных обучающихся.

2. Процесс формирования культурно-гигиенических навыков у обучающихся старшего возраста приобретает выраженную социальную направленность и сочетается с познавательным отношением к окружающей действительности, мотивами не только личной, но и общественной пользы. Так, в процессе умывания воспитатель обращает внимание обучающихся, что важно не только хорошо и быстро вымыть руки, но и не обрызгать при этом водой тех, кто стоит рядом, не толкать товарищей. При организации умывания педагог использует приемы: поощрения (например, тех, кто тщательно моет руки), положительный пример поведения сверстника, соревновательный прием (кто чище вымоет руки) и др.

3. За стол обучающиеся садятся постепенно, пища подается после посадки обучающегося за стол.

4. В процессе приема пищи закрепляются навыки пользования столовыми приборами (ложкой, ножом, вилкой), поощряется аккуратность и самостоятельность (используя словесные поощрения, положительный пример сверстника, собственный пример педагога, наглядные схемы-алгоритмы правильного обращения со столовыми приборами в поле зрения обучающихся и др.).

5. Продолжают формировать навыки пользования ножом: нож удерживают в правой руке, указательный палец лежит прямо и располагается у основания тупой стороны лезвия ножа, при этом остальные пальцы должны обхватывать основания ручки ножа; конец ручки ножа касается основания ладони.

6. С 5 лет обучающиеся едят салаты с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держа вилку зубцами вверх, а ножом подгребают и слегка

поджимают.

7. После приема пищи нож и вилку обучающиеся складывают на тарелку.

8. При приеме 3-го блюда (компот) обучающихся старших групп продолжают приучать косточки от компота класть сначала на ложку, а затем перекладывать на блюдце.

9. В процессе приема пищи закрепляются освоенные ранее навыки культуры поведения за столом (прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу) путем косвенных указаний, созданием специальной проблемной ситуации, соревнования, педагогической провокации и др. Например, перед режимным моментом объявляется конкурс на самый чистый стол. Исключены излишние словесные назидания, упрёки, замечания.

10. Обучающимся старшего возраста (у кого плохой аппетит) в доступной форме объясняют необходимость в первую очередь съесть то или иное блюдо или часть его, хвалят обучающегося, если он съел всё без остатка. При ребёнке не следует вести разговоры о его плохом аппетите, избирательном отношении к отдельным блюдам, непереносимости их и т.д.

11. Некоторые вопросы, связанные с процессом питания (о дежурствах, о том, из чего готовятся те или иные блюда и т.п.), могут быть предметом специальных бесед и других форм образовательной деятельности воспитателя с обучающимися, и не затрагиваться в процессе непосредственного приёма пищи.

12. Обучающиеся, закончившие еду, благодарят взрослых, тщательно вытирают салфеткой губы, пальцы; кладут салфетку в тарелку или слева от нее; встают, тихо задвигают стул; не мешая тем, кто ещё не закончил есть.

13. Каждый обучающийся старшего возраста относит за собой посуду из-под второго и третьего блюда на раздаточный стол: сначала относит тарелку, держа ее двумя руками (придерживая столовые приборы), затем возвращается к своему столу и относит чашку с ложкой, оставляя блюдце на столе).

14. Затем обучающийся идет полоскать рот, после чего может заняться спокойными играми или подготовкой ко сну (в соответствии с режимом дня).

7. Методические рекомендации по организации дежурства

7.1. трудовые поручения по столовой в младшем дошкольном возрасте

Трудовые поручения по столовой формирует у обучающихся нравственно-волевые качества и навыки, умение принимать цель и достигать результата. С 2-х летнего возраста обучающиеся привлекаются к участию в подготовке процесса питания, выполняют простейшие поручения: правильно

поставить на середину стола – салфетницу, с правой стороны разложить ложки.

Задачи: помочь помощнику воспитателя накрыть на стол, за которым сидят он и его товарищи. Раздать ложки, расставить салфетницы (с салфетками).

Перед тем, как вводить поручения, педагог организует образовательную деятельность, на которых показывает и подробно объясняет все действия по подготовке процесса питания, привлекая детей к их выполнению.

Во время выполнения обучающимся поручений, воспитатель объясняет необходимость потрудиться, поощряет любую попытку обучающегося проявить самостоятельность.

Напоминает об очередности в выполнении порученного дела:

- «Сегодня Ира позаботится о своих товарищах. На этот стол будет накрывать Дима...Пусть сегодня они потрудятся для всех, а завтра – другие дети».

Воспитатель обучает обучающихся выполнять порученное дело, не отвлекаясь, не спеша, не закончив одного дела, не переходить к другому.

Воспитатель в доброжелательном тоне говорит: «Коля, не торопись. Зачем ты так спешишь? Ты всё успеешь. Разложи ложки внимательно, всем детям».

Следя за выполнением поручений, воспитатель закрепляет навыки раскладывания приборов: «Ложки нужно брать за ручку, по одной, класть с правой стороны». Если даются вилки, то вилка лежит острыми концами вверх, а затем ложка выпуклой стороной вниз. Вазочки с салфетками ставим на середину стола. Сначала надо одно дело закончить, а потом другое начинать». «Давай посмотрим, как ты разложил ложки. Никого не пропустил?»

Воспитатель поддерживает нерешительных обучающихся, поощряет: «Я знаю, Надюша, ты сейчас хорошо накроешь на стол. Начинай раздавать ложки: и Кате, и Саше, и своей подружке Ане».

По мере освоения детьми трудовых навыков, роль воспитателя в руководстве меняется. Первоначально он напоминает малышам приёмы работы, последовательность операций, помогает справиться с делом. Позднее взрослый ограничивается советом, общим напоминанием, контролем, одобрением.

Важно, чтобы поручения выполняли все обучающиеся, а не только активные и умелые.

7.2. подготовка к дежурству и дежурство по столовой в среднем дошкольном возрасте

Задачи:

- формировать умение правильно сервировать стол;
- воспитывать ответственное отношение за порученное дело;

-воспитывать заботу друг о друге, желание оказать помощь помощнику воспитателя, работать аккуратно и старательно.

В 1-ой половине года осуществляется подготовка к дежурству через поручения и организацию специальной образовательной деятельности, в процессе которой воспитатель знакомит обучающихся с обязанностями дежурных и элементарными правилами сервировки.

Во второй половине года воспитателю рекомендуется перейти к организации дежурств. В средней группе обучающийся, дежурящий по столовой, должен самостоятельно разложить вилки, ножи и ложки; поставить салфетницы (с салфетками).

В уголке дежурного должно быть всё необходимое для работы: фартуки, шапочки. Салфетницы и столовые приборы на таком месте, чтобы обучающимся было удобно самостоятельно брать их.

В средней группе при организации дежурства воспитателю необходимо учитывать индивидуальные особенности детей и уровень сформированности их трудовых навыков.

Чтобы работать без спешки, дежурные должны первыми закончить игры в группе или вернуться в помещение после прогулки. Поэтому, когда основная часть обучающихся ещё только начинает собирать игрушки, педагог напоминает дежурным об их обязанностях.

Помощник воспитателя помогает организовывать дежурство детей. Заранее помощник воспитателя протирает столы, накрывает скатертью (или индивидуальными салфетками), подготавливает необходимые столовые приборы.

Воспитатель и помощник воспитателя учат дежурных правильно раскладывать приборы.

Дежурные ставят на середину стола салфетницу с салфетками, раскладывают столовые приборы (ложки, вилки, ножи). Если на обед подаётся нож, то его кладут справа от предполагаемой тарелки лезвием к ней, рядом ложку. Вилка для второго блюда лежит с левой стороны тарелки. Маленькую ложечку кладут в блюдце, ручка ложки должна быть справа.

Воспитатель должен быть терпеливым, поощрять дежурных:

«Серёжа сегодня был настоящим дежурным, обо всех позаботился, всё помнил сам, ни о чём не забыл».

Дежурные убирают со стола салфетницу с салфетками. Скатерть складывает помощник воспитателя на столе пополам, а затем ещё раз пополам и только потом складывает по длине.

Не следует перегружать дежурных такими обязанностями, которые каждый ребёнок должен выполнять сам, например, задвинуть стул, положить на место использованную салфетку.

В конце учебного года обучающиеся обычно самостоятельно справляются с дежурством по столовой, и воспитатель ограничивается контролем и отдельными напоминаниями.

дежурство по столовой в старшем дошкольном возрасте

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

Задачи: формирование у обучающихся ответственности за порученное дело, стремления работать на пользу коллектива, привычки к систематическому выполнению обязанностей.

На дежурство по столовой назначается по 2 обучающегося.

Дежурные в группе старшего возраста:

- заходят пораньше, моют руки,
- надевают фартуки, косынки или колпачки,
- сервируют стол в соответствии с числом обучающихся группы: расставляют салфетницы, пирожковые тарелки, раскладывают столовые приборы, расставляют салатники с салатом,
- узнают у воспитателя состав меню и сообщают его остальным обучающимся после того, как все обучающиеся сели за стол,
- после приема пищи - убирают после еды салфетницы, пирожковые тарелки, блюда, сметают крошки со стола в совок,
- помогают помощнику воспитателя складывать скатерть.

Дежурные сами или с помощью воспитателя распределяют, кто, что будет делать. Увеличиваются требования к темпу работы, проявлению организованности в её процессе, деловитости и самостоятельности.

Дежурные могут проявить выдумку в украшении стола (цветы, салфетки разложить интересно, необычно и т.д.). Обучающиеся старшего возраста должны сами твёрдо знать очерёдность своего дежурства и без напоминания приступить к нему.

Воспитатель проверяет выполнение дежурными их работы, делает соответствующую оценку и привлекает к ней обучающихся; обращается к ним как к своим помощникам, учит их выполнять задание активно, аккуратно, одобряет инициативу и старательность.

Частично обучающиеся старшего возраста убирают посуду каждый сам за собой (посуду из-под второго и третьего блюда). Обучающиеся благодарят дежурных за оказанную помощь.

Важно, чтобы дежурные, не задерживаясь, легли спать вместе с другими обучающимися.