

**Частное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Крошка»**

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ЧДОУ «Детский сад «Крошка»
Протокол № 2 от 11.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧДОУ
«Детский сад «Крошка»
_____ Е.С. Эснер
приказ № 17 от 12.01.2021г.

СОГЛАСОВАНО

с Общим собранием работников
Учреждения
Протокол № 1 от 11.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Крошка» в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Уставом ЧДОУ.

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

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. Основные направления работы по организации питания в ЧДОУ;

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

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

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

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СанПиН и т.д.);
 - организация обучения руководителей и лиц, ответственных за организацию питания;
 - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
 - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
 - организация питания детей раннего возраста;
 - организация питания детей дошкольного возраста;
 - обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости);
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ЧДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты;
 - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- 1.3.5. Деятельность ответственных лиц за организацию питания.

2. Ответственное лицо за организацию питания в ЧДОУ

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

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости), сотрудников ЧДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи; контролирует прохождение сотрудниками медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ЧДОУ;
- своевременно выявляет и устраняет проблемы и нарушения сотрудниками ЧДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;
- строго контролирует качество поступающей продукции;

3. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДОУ

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

3.2. Сотрудники ЧДОУ, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

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

4. Организация питания

4.1. Питание детей в ЧДОУ организовано согласно «Договору на организацию питания» (организация горячего питания детей в Учреждении в соответствии с циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания буфетов-распределов, которое утверждено Начальником Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу).

4.2. Контроль за организацией питания детей в ЧДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.

4.3. Организация питания в ЧДОУ.

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

- предусмотрены производственные помещения для доготовливания пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания).

4.3.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет руководитель (ответственный за организацию питания).

4.4. Функционирование питания детей в ЧДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ЧДОУ;

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (раздаточной) СанПиН;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарно-эпидемиологической службой;

- приказов по организации питания в ЧДОУ.

4.5. В компетенцию руководителя ЧДОУ по организации питания входит:

- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками связанными с питанием и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение раздаточной достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение контракта на предоставлении услуги по поставке продуктов питания (организацию питания);

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ЧДОУ;

- ответственность за функционирование питания детей в ЧДОУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

4.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течение суток.

4.7. Алгоритм действий при организации питания:

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

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

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

4.7.4. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

4.7.5. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми, формированию представлений о здоровой пищи.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику выдачи пищи с раздаточной, утвержденному руководителем ЧДОУ.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

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

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

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

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

В группе раннего возраста:

- помощник воспитателя на раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, раскладывает хлеб, затем приступает к раскладке 2 блюда.
- дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб.
- категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы.
- по мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо.
- в группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей.
- докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки.

В группах дошкольного возраста:

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

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

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

Введение столовых приборов:

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

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

Формирование навыков еды:

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

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

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

6. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

6.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

6.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

6.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Приложение 1

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

	<i>Завтрак</i>	<i>2ой завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>	<i>Ужин</i>
<i>Группа раннего возраста</i>	08.45	10.20	11.40	15.15	16.40
<i>Группа среднего возраста</i>	08.50	10.40	12.10	15.20	17.00
<i>Группа старшего возраста</i>	08.55	10.50	12.20	15.25	17.10

Приложение 2

РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ

	<i>Завтрак</i>	<i>2ой завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>	<i>Ужин</i>
<i>Группа раннего возраста</i>	09.00	10.30	12.00	15.30	17.00
<i>Группа среднего возраста</i>	09.00	10.50	12.30	15.30	17.20
<i>Группа старшего возраста</i>	09.00	11.00	12.40	15.30	17.30

Методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах

Настоящие методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах ЧДОУ «Детский сад «Крошка» носят рекомендательный характер и помогут дошкольному образовательному учреждению повысить качество организации процесса питания в ЧДОУ.

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

Методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах ГБДОУ охватывают возрастной период от 2 до 7 лет.

Психологический комфорт детей во время их пребывания в образовательном учреждении во многом зависит от организации питания. Важным моментом в правильной организации питания является хорошая сервировка, она играет большую роль для развития аппетита ребёнка и закрепления культурных навыков.

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

ЭТИКЕТ

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

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

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

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

ЗАСТОЛЬНАЯ БЕСЕДА ОБЯЗАТЕЛЬНА. Темы бесед не должны затрагивать личность ребенка, быть назидательными или возбуждающими. Например, не следует обсуждать боевик, который многие посмотрели вчера вечером дома. Запрещается просмотр телевизора по время еды.

При застольной беседе дети должны усвоить всего два правила:

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

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

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

Темы бесед могут быть самыми различными, уместно говорить о пище, которую едят дети: из каких продуктов она сделана, откуда эти продукты появились и т.д. но не следует беседу за столом превращать в подобие обучающего занятия. Если кто-то из детей

переводит разговор на другую тему, пусть так оно и будет. Важно, чтобы у ребенка в процессе разговора сформировалось свое мнение по поводу обсуждаемых вопросов.

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

Каждый ребенок, подходящий к столу, должен пожелать сидящим, приятного аппетита, а те, в ответ, поблагодарить. Выходя из-за стола, ребенок желает оставшимся приятного аппетита еще раз.

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

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

Как пользоваться столовыми приборами, салфетками, держать чашку.

Столовыми приборами учим пользоваться в европейской манере: нож в правой руке, вилка – в левой. На тарелку их кладут только тогда, когда в них нет более необходимости.

Чайная ложка подается к компоту. Столовой ложкой едим суп, десертной кашу, суфле, желе, ягоды, пудинг.

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

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

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

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