

Комитет образования администрации  
Балаковского муниципального района Саратовской области  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 65» г. Балаково Саратовской области

Согласовано:  
Советом родителей  
(законных представителей)  
МАДОУ детский сад № 65  
Протокол № 2 от 28.08.2014 г.

Утверждено:

Заведующий МАДОУ детский сад № 65  
г. Балаково Саратовской области  
*В.Г. Жукова* /В.Г. Жукова/  
Приказ № 16 от 28.08.2014 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**

Принято:  
Педагогическим советом  
Протокол № 1 от 28.08.2014 г.

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 65» г. Балаково Саратовской области (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН.

1.3. В соответствии с Уставом, заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий складом, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.6. Положение согласовывается с Советом родителей (законных представителей), принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего Учреждения.

1.7. Срок данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.

## **2. Организация питания в Учреждении.**

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10 -дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10 - дневного меню ежедневно на следующий день старшей медицинской сестрой составляется меню - требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

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

- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи-второй завтрак - 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника – 30 - 35% с включением блюд ужина.

2.7. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

2.8. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.9. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты: творог, рыба, сыр, яйцо и другие - 2 - 3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, информируются работники групп, чтобы исключить продукты из рациона, которые не рекомендованы данным детям. Данные об этих детях имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) старшей медицинской сестрой составляется служебная записка, объяснительная с указанием причины. В меню - требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требования не допускаются.

2.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания,

предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.14. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем, в соответствии с нормативно - технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.15. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам.

2.16. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.17. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.18. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.19. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.20. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.21. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению

- блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.22. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.23. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 2.24. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.25. Вносить изменения в утвержденное меню - раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 2.26. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню - раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
- 2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием даты, полного наименования блюд, их выхода.
- 2.28. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости.
- 2.29. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.30. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.
- 2.31. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения старшей медицинской сестры, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.32. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Организация питания детей в группах.**

- 3.1. 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 воспитании культурно - гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. Сервировка столов, подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- покрыть стол скатертью;
- поставить салфетницы;
- поставить хлебные тарелки с хлебом;
- разложить столовые приборы – ложки, вилки, ножи;
- разлить третье блюдо;
- разлить первое блюдо;
- по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из - под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно, руководствоваться Правилами об организации питания в группе. (Приложение 1).

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

#### **4. Порядок учета питания.**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание (старшая медицинская сестра), определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

4.3. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервы (рыбные, фруктовые), сгущенное молоко, кондитерские изделия, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.11. Начисление оплаты за питание производится МКУ ЦБ на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню - требованию.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.16. Продукты питания для приготовления пищи используются при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

5.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляет организация, получившая право на выполнение услуг по организации питания в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Обязательства организации по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется договором и соглашениями к договору заключенными между Учреждением и организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывается в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставляет товар не соответствующего качества, необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени, их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, также, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

### **6. Контроль за организацией питания в Учреждении.**

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется СанПиН методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню - требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом), упаковкой продуктов.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню - требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в

соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню - требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены родительского совета Учреждения.

## **7. Отчетность и делопроизводство.**

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН.

*Правила организации питания в группе.*

**I. Формирование навыков культурного поведения дошкольников за столом и правил столового этикета.**

**Правила поведения за столом:**

- правильно сидеть за столом;
- аккуратно есть;
- правильно пользоваться столовыми приборами;
- не разговаривать с набитым ртом;
- брать пищу понемногу;
- хорошо её пережёвывать закрытым ртом;
- после еды вытирать бумажной салфеткой сначала рот, затем руки;
- закончив еду, осторожно переносить по одному предметы посуды на сервировочный стол (дежурные со средней группы);
- после приёма пищи благодарить за обед и полоскать рот кипячёной водой (со средней группы)

**Правила пользования столовыми приборами:**

**Использование ложки:** снимать пищу губами с боковой части столовой ложки;

**Использование вилки:**

- отделять ребром вилки кусочки котлеты, запеканки;
- помогать кусочком хлеба или ножом брать на вилку рассыпчатый гарнир;
- разминать зелёный горошек зубьями вилки и поддевать его как гарнир, располагая указательный палец сверху;
- на вилку зубчиками вниз накалывать кусочек;
- набирать гарнир, держа вилку зубчиками вверх;

**Использование ножа:**

- правильно держать нож и размазывать им масло на кусочке хлеба;
- отделять рубленое мясо и рыбу от кости

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ



Условные обозначения с использованием ножа и вилки:



Пауза



Ожидание  
второго блюда



Закончил



Превосходно



Не понравилось

© Правила хорошего тона, www.knigge.ru, 2014

**Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:**

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

**II. Сервировка стола и общественно-полезный труд в соответствии возрастным особенностям детей.**

**I младшая группа.**

**Используемые столовые приборы:** тарелка глубокая, тарелка плоская, ложка, бокал, салфетницы, бумажные салфетки, хлебницы.

**Общественно – полезный труд:** привлекать детей к выполнению простейших трудовых действий – совместно с взрослым и под его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки.

**Как правильно принимать пищу:**

**хлеб, печенье, вафли-** берут руками с общей хлебницы, кладут в рот и откусывают прямо от куска;

**печенье, вафли** – кладут в рот и откусывают прямо от куска;

**бутерброды** – берут руками с общей хлебницы и откусывают прямо от куска;

**сосиски, оладьи, блины, рыбу (кусками)** – берут руками и откусывают прямо от куска;

**кисель** – подаётся в бокале и едят десертной ложкой (если густой), пьют (если жидкий);

**яблоко**- младший воспитатель режет яблоко пополам и подаёт две половинки ребёнку на тарелочке (по желанию детей очищают кожуру яблока);

**салаты** – едят ложкой;

**котлеты, тефтели, запеканки, омлет** – отламывают ложкой;

**макаронны, картошку, тушеные овощи** – едят ложкой, при необходимости помогать куском хлеба сдвигать;

**супы** - зачерпывают небольшую порцию столовой ложкой (от себя, по диагонали справа налево), после чего, предварительно коснувшись доньшком ложки дальнего края тарелки, подносят ко рту; чтобы избежать неприятных звуков во время еды, необходимо поднимать ложку на уровень рта, а не наклоняться к ней;

**каши** – едят ложкой;

**блюда из рубленого (кускового) мяса (говядина, курица)** - разделяют на кусочки ложкой, которая находится в правой руке, а рукой только придерживают.

#### **Продолжительность подготовки и приёма пищи:**

завтрак – до 30 минут;

обед – до 35 минут;

полдник – до 10 минут;

ужин – до 30 минут.

#### **II младшая группа.**

**Используемые столовые приборы:** тарелка глубокая, тарелка плоская, ложка, **вилка**, бокал, салфетницы, бумажные салфетки, хлебницы.

**Общественно – полезный труд:** привлекать детей к выполнению простейших трудовых действий расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, тарелки, чашки, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки);

**в первой половине года** – совместно с взрослым и под его контролем;

**во второй половине года** – формировать у детей умения, необходимые при дежурстве.

#### **Как правильно принимать пищу:**

**хлеб, печенье, вафли**- берут руками с общей хлебницы, кладут в рот и откусывают прямо от куска;

**бутерброды** – берут руками с общей хлебницы и откусывают прямо от куска;

**оладьи, блины, рыбу (кусками)** – берут руками и откусывают прямо от куска;

**сосиски** – если подаются с гарниром, то отламываются вилкой; если без гарнира, то берут руками и откусывают от большого куска;

**кисель** – подаётся в бокале и едят десертной ложкой (если густой), пьют (если жидкий)

**яблоко**- откусывают кусок от целого яблока, при индивидуальной необходимости младший воспитатель режет яблоко пополам и подаёт две половинки ребёнку на тарелочке, очищают кожуру яблока;

**салаты:** едят вилкой

**котлеты, тефтели, запеканки, омлет** – отламывают вилкой;

**макаронны, картошку, тушеные овощи** – едят ложкой, при необходимости помогать куском хлеба сдвигать;

**супы** - зачерпывают небольшую порцию столовой ложкой (от себя, по диагонали справа налево), после чего, предварительно коснувшись доньшком ложки дальнего края тарелки, подносят ко рту; чтобы избежать неприятных звуков во время еды, необходимо поднимать ложку на уровень рта, а не наклоняться к ней;

**каши** – едят ложкой;

**блюда из рубленного (кускового) мяса (говядина, курица)** - разделяют на кусочки вилкой, которая находится в правой руке, а рукой только придерживают.

#### **Продолжительность подготовки и приёма пищи:**

завтрак – до 35 минут;

обед – до 30 минут;

полдник – до 25 минут;

ужин – до 30 минут.

#### **Средняя группа.**

**Используемые столовые приборы:** тарелка глубокая, тарелка плоская, ложка, **вилка**, бокал, салфетницы, бумажные салфетки, хлебницы.

**Общественно – полезный труд:** учить **самостоятельно** выполнять обязанности дежурных по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, салфетницы, тарелки, чашки, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

#### **Как правильно принимать пищу:**

**хлеб, печенье, вафли**- берут руками с общей хлебницы, кладут в рот и откусывают прямо от куска;

**бутерброды** – берут руками с общей хлебницы и откусывают прямо от куска;

**оладьи, блины, рыбу (кусками)** – берут руками и откусывают прямо от куска;

**сосиски** – если подаются с гарниром, то отламываются вилкой; если без гарнира, то берут руками и откусывают от большого куска;

**кисель** – подаётся в бокале и едят десертной ложкой (если густой), пьют (если жидкий)

**яблоко** - откусывают кусок от целого яблока, при индивидуальной необходимости младший воспитатель режет яблоко пополам и подаёт две половинки ребёнку на тарелочке, очищают кожуру яблока, режут яблоко пополам;

**салаты:** едят вилкой;

**котлеты, тефтели, запеканки, омлет** – отламывают **вилкой**;

**макароны, картошку, тушеные овощи** – едят **вилкой**, при необходимости помогать куском хлеба сдвигать;

**супы** - зачерпывают небольшую порцию столовой **ложкой** (от себя, по диагонали справа налево), после чего, предварительно коснувшись доньшком ложки дальнего края тарелки, подносят ко рту; чтобы избежать неприятных звуков во время еды, необходимо поднимать ложку на уровень рта, а не наклоняться к ней;

**каши** – едят ложкой;

**блюда из рубленого (кускового) мяса (говядина, курица)** - разделяют на кусочки **вилкой**, которая находится в правой руке, а рукой только придерживают.

#### **Продолжительность подготовки и приёма пищи:**

завтрак – до 25 минут;

обед – до 30 минут;

полдник – до 25 минут;

ужин – до 30 минут.

#### **Старшая группа.**

**Используемые столовые приборы:** тарелка глубокая, тарелка плоская, ложка, вилка, нож, бокал, салфетницы, бумажные салфетки, хлебницы.

**Общественно – полезный труд:** приучать детей **самостоятельно и добросовестно** выполнять обязанности дежурных по столовой (сервировать стол, приводить его в порядок после еды).

#### **Как правильно принимать пищу:**

**хлеб, печенье, вафли**- берут руками с общей хлебницы, кладут в рот и откусывают прямо от куска;

**бутерброды** – берут руками с общей хлебницы и откусывают прямо от куска;

**оладьи, блины** – едят, используя **вилку и нож**;

**рыбу (кусками)** – берут руками и откусывают прямо от куска;

**сосиски** – режут **ножом**;

**кисель** – подаётся в бокале и едят десертной ложкой (если густой), пьют (если жидкий)

**яблоко** - откусывают кусок от **целого яблока**, при индивидуальной необходимости младший воспитатель режет яблоко пополам и подаёт две половинки ребёнку на тарелочке, очищают кожуру яблока, режут яблоко пополам;

**салаты, зелёный горошек** - едят **вилкой**;

**котлеты, тефтели, запеканки, омлет** – отламывают **вилкой**;

**макароны, картошку, тушеные овощи** – едят **вилкой**, при необходимости помогать куском хлеба сдвигать;

**супы** - зачерпывают небольшую порцию столовой **ложкой** (от себя, по диагонали справа налево), после чего, предварительно коснувшись доньшком ложки дальнего края тарелки, подносят ко рту; чтобы избежать неприятных звуков во время еды, необходимо поднимать ложку на уровень рта, а не наклоняться к ней;

каши – едят ложкой;

каши – едят ложкой;

**блюда из рубленного (кускового) мяса (говядина, курица)** - разделяют на кусочки **ножом**, которая находится в правой руке, а рукой только придерживают.

**Продолжительность подготовки и приёма пищи:**

завтрак – до 25 минут;

обед – до 30 минут;

полдник – до 15 минут;

ужин – до 25 минут.

#### **Подготовительная к школе группа.**

**Используемые столовые приборы:** тарелка глубокая, тарелка плоская, ложка, **вилка**, **нож**, бокал, салфетницы, бумажные салфетки, хлебницы.

**Общественно – полезный труд:** приучать детей **самостоятельно и добросовестно** выполнять обязанности дежурных по столовой (полностью сервировать столы и вытирать их после еды).

**Как правильно принимать пищу:**

**хлеб, печенье, вафли** - берут руками с общей хлебницы, кладут в рот и откусывают прямо от куска;

**бутерброды с маслом** – младший воспитатель кладёт на хлеб кусок сливочного масла, ребёнок **самостоятельно размазывает** его по куску при помощи ножа (масло вынимают из холодильника за 15 минут до подачи на стол)

**бутерброды с маслом и сыром** – младший воспитатель кладёт на хлеб кусок сливочного масла, ребёнок **самостоятельно размазывает** его по куску при помощи **ножа**, сыр берут из общей тарелки и кладут по верху масла.

**оладьи, блины** – едят, используя **вилку и нож**;

**рыбу (кусками)** – берут руками и откусывают прямо от куска;

**сосиски** – режут **ножом**;

**кисель** – подаётся в бокале и едят десертной ложкой (если густой), пьют (если жидкий)

**яблоко** - откусывают кусок от **целого яблока**, при индивидуальной необходимости младший воспитатель режет яблоко пополам и подаёт две половинки ребёнку на тарелочке, очищают кожуру яблока, режут яблоко пополам;

**салаты, зелёный горошек** - едят **вилкой**;

**котлеты, тефтели, запеканки, омлет** – отламывают **вилкой**;

**макароны, картошку, тушеные овощи** – едят вилкой, при необходимости помогать куском хлеба сдвигать;

**супы** - зачерпывают небольшую порцию столовой **ложкой** (от себя, по диагонали справа налево), после чего, предварительно коснувшись доннышком ложки дальнего края тарелки, подносят ко рту; чтобы избежать неприятных звуков во время еды, необходимо поднимать ложку на уровень рта, а не наклоняться к ней;

**каши** – едят ложкой;

**блюда из рубленного (кускового) мяса (говядина, курица)** - разделяют на кусочки **ножом**, которая находится в правой руке, а рукой только придерживают.

#### **Продолжительность подготовки и приёма пищи:**

завтрак – до 20 минут;

обед – до 25 минут;

полдник – до 15 минут;

ужин – до 25 минут.