

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №38
ПУШКИНСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА**

Ул. Вишерская д.3, кор.1, посёлок Шушары, Санкт-Петербург, Россия, 196626,
ОКПО 111111671 ОГРН 1127847464425, ИНН/КПП 7820329797/782001001

ПРИНЯТО

На Общем собрании работников
Протокол № 3
От 30.08.2023

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 03-02-01-38 от 30.08.2023
Заведующий
Я.Л. Егорова _____

Учтено мнение Совета родителей
Протокол №3
от 18.04.2023

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
воспитанников в группах**



Подписан: Егорова Яна
DN: C=RU, OU=заведующий,
O=ГБДОУ 38, CN=Егорова Яна,
E=9809959@mail.ru
Основание: я подтверждаю этот
документ своей удостоверяющей
подписью
Местоположение: Вишерская д.3
корп.1
Дата: 2023.09.01 00:00:03+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

**Санкт-Петербург
2023**

1. Общие положения

1.1. Основанием для разработки настоящего Положения являются нормативные документы:

– [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,

– [СанПиН 1.2.3685-21](#) Санитарные правила и нормы «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2,

– [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32

– Устав ГБДОУ детский сад №38 Пушкинского района Санкт-Петербурга

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

- в создании безопасных условий во время приёма пищи и при подготовке к ней;
- в формировании у детей культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи

1.3. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается в холле 1 этажа и доступно для родителей

1. Создание безопасных условий во время приёма пищи и при подготовке к ней

2.1. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

2.2. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается

2.3. Перед раздачей пищи помощник воспитателя 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 приёмом пищи

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

2.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне

2.6. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы с салфетками (начиная с группы раннего возраста);
- разливается 3-е блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и приступают к приёму первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает тарелки из-под первого блюда и подаёт второе;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда

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

3. Формирование у детей культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи

3.1. Питание – обязательный компонент режима дня. Весь процесс, связанный с питанием детей, имеет большое воспитательное значение. Детям прививают важные гигиенические навыки, такие, как:

- тщательно мыть руки перед едой;
- пользоваться столовыми приборами и салфетками;
- тщательно пережевывать пищу;
- аккуратно есть и правильно сидеть за столом и др.

3.2. Вопросам культурно-гигиенических навыков питания надо уделять внимание, начиная с групп детей раннего возраста. Чем раньше у ребенка сформированы правильные навыки еды, тем они прочнее закрепятся и станут привычкой.

3.3. Важно, чтобы у ребенка выработалось положительное отношение к приему пищи, чтобы к моменту кормления он не был раздраженным или утомленным. Для этого воспитатели должны позаботиться о создании в группе спокойной обстановки. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений, которые могут затормозить выработку у детей пищеварительных соков и подавить пищевой рефлекс.

3.4. За 20-30 минут до очередного приема пищи детей возвращают с прогулки или прекращают занятия, игры. Это время используется для создания у детей определенного настроения, располагающего к приему пищи.

3.5. Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки, принимают посильное участие в сервировке стола.

3.6. Каждый ребенок имеет постоянное место за столом.

3.7. Всё необходимое для организации питания (расстановка столов в установленном порядке, правильная для детей каждого возраста сервировка и т.д.) необходимо готовить к тому моменту, когда дети начинают мыть руки.

3.8. Умывание и рассаживание за стол необходимо **проводить постепенно** по мере готовности каждого ребёнка

3.9. Недопустимо задерживать детей после окончания еды.

3.10. Приём пищи должен проходить в непринуждённой благоприятной атмосфере. Недопустимо требование абсолютной тишины, дети могут непринуждённо переговариваться друг с другом, со взрослыми, не нарушая общей доброжелательной атмосферы.

3.11. Для формирования трудовых навыков и самообслуживания допускается привлечение детей к помощи (напр., накрывают на стол, обслуживают себя сами, убирают со стола, вытирают за собой пролитое).

3.12. В детском саду желательно иметь красивую, удобную, устойчивую посуду, соответствующую по объёму возрасту детей, столовые приборы. Столы застилают скатертями или салфетками. Блюда подают красиво оформленными, не очень горячими, но и не холодными.

3.13. В процессе приёма пищи воспитатель не должен торопить детей, отвлекать их посторонними разговорами, замечаниями. Во время приёма пищи детям говорят о приятном виде, вкусе, запахе пищи, ее полезности, стараются сосредоточить внимание каждого ребенка на еде. Надо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и опрятности, приучать их хорошо пережевывать пищу, не глотать ее большими кусками.

3.14. Детей с раннего возраста приучают спокойно сидеть за столом, умело пользоваться салфеткой, жевать с закрытым ртом, не разговаривать во время еды. Дети учатся пользоваться столовыми приборами: с 1,5 – 2 лет едят ложкой самостоятельно, с 3 лет пользуются вилкой. В дошкольных группах детям дают полный столовый набор (ножи не должны быть острыми). Дети старшей и подготовительной к школе групп должны уметь правильно пользоваться ножом и вилкой, держа ее как в правой руке, так и в левой руке. После окончания еды дети аккуратно промокают салфеткой рот и вытирают руки, благодарят за еду и выходят из-за стола. Дети старших и подготовительных групп могут сами убрать свои тарелки на раздаточный стол.

3.15. Нельзя разрешать детям выходить из-за стола с куском хлеба или с другой пищей, в том числе с фруктами или ягодами, печеньем или конфетой.

3.16. Необходимо соблюдать последовательность процессов, не заставляя дошкольников долго сидеть за столом в ожидании начала еды или смены блюд. Очередное блюдо подается сразу после того, как съедено предыдущее. Детям, окончившим еду раньше других, можно разрешить выйти из-за стола и заняться спокойной игрой, стоя за столом (например, строитель).

4. Учёт индивидуальных потребностей

4.1. Для детей - аллергиков, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соблюдаются следующие требования:

- лечебное и диетическое питание организовано в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

4.2. Большое внимание воспитатели уделяют детям с пониженным аппетитом. При кормлении таких детей особенно важно соблюдать рекомендуемые возрастные объемы порций, учитывать индивидуальные вкусы и привычки. Слишком большое количество пищи может только отпугнуть ребенка от еды и привести к еще большему снижению аппетита.

4.3. Младшим детям порционные блюда (котлеты, сырники) кладут на тарелку целиком и при ребенке делят его ложкой на более мелкие кусочки.

4.4. Не следует кормить детей насильно, развлекать их во время еды игрушками, картинками, рассказывать сказки и т.п. При отвлеченном внимании у ребенка тормозится выработка пищеварительных соков и подавляется пищевой рефлекс. Можно сопровождать питание тихой спокойной музыкой.

4.5. Детям с плохим аппетитом можно во время еды предложить небольшое количество воды или фруктового сока, чтобы они могли запивать плотную пищу. В некоторых случаях ребенку можно сначала предложить второе блюдо, чтобы он съел более питательную часть обеда, пока еще не потерял интерес к еде.

4.6. Порядок обслуживания детей, требования воспитателя и помощника воспитателя должны быть едины и постоянны.

5. Организация питьевого режима

5.1. Питьевой режим осуществляется в соответствии с требованиями к способам питьевого режима СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

5.2. Питьевой режим организуется у каждой группы с использованием кипячёной или бутилированной воды в доступном для детей месте.

5.3. Бутилированная вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

5.4. Зам.зав о АХЧ должна обеспечить каждую группу:

- посудой из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией (стеклянная, фарфоровая, фаянсовая, одноразовые стаканчики)
- отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной посуды;
- контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения

5.5. Зам зав по АХЧ своевременно готовит заявки и иные документы для закупки бутилированной воды.

5.6. В случае использования кипячёной воды:

кипятить воду на пищеблоке нужно не менее 5 минут;

- помощники воспитателя доставляют кипяченную воду с пищеблока в каждую групповую комнату;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
- Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.