

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний
Дошкольное отделение

Приложение №7
К Программе по управлению
безопасностью пищевой
продукции на основе системы
ХАССП в ДО МБОУ ЦО
«Притяжение»

ПАМЯТКА
для персонала по организации питания
в Дошкольном отделении
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний

г.Спасск-Дальний
2023 год

Памятка для персонала пищеблока №1

Работники пищеблока входящие в производственные зоны должны надевать чистую униформу соответствующего размера, сетки для волос, бороды (при необходимости), не носить ювелирные изделия (кольца, наручные часы, браслеты, серьги) и выполнять соответствующие процедуры по личной гигиене:

- ногти должны быть коротко острижены, чистые и без лака для ногтей, накладные ногти не разрешаются;
- еда, курение и питье должны быть строго ограничены обозначенными зонами.

Рекомендуется, чтобы все работники, имеющие отношение к незащищенным продуктам питания, носили одноразовые перчатки.

В одежде для работников пищеблока предпочтительнее использовать светлые цвета, в частности белый цвет, так как на белой поверхности хорошо видны загрязнения; белый цвет считается самым гигиеничным.

Станции/ места для мытья рук в пищеблоке должны быть легко доступны всем работникам пищеблока, идентифицироваться соответствующими знаками (пиктограммой, картинкой), использоваться исключительно для мытья рук, быть чистыми, полностью функционирующими, снабженными водой, мылом, а также либо одноразовыми полотенцами, либо полностью функционирующими сушилками для рук.

Станции/ места для мытья рук должны быть оборудованы:

- проточная вода – температура воды должна быть как минимум 30°C;
- мыло – диспенсеры для мыла должны содержать достаточное количество мыла;
- одноразовые полотенца или полностью функционирующие сушилки для рук/ личное полотенце.

Памятка для персонала пищеблока №2

Правила мытья рук для персонала:

- мытье рук осуществляется ежечасно;
- диспенсер нажимается 1-2 раза;
- время мытья рук – минимум 20 секунд;
- руки вытираются бумажной салфеткой/ полотенцем и ей/им же закрывается кран.

Основные случаи для мытья рук:

1. Перед входом в производственные зоны;
2. Перед и после использования перчаток;
3. Перед началом работы;
4. После прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа;
5. После перерыва;
6. После посещения туалетов;
7. После приема пищи, напитков и курения;
8. Во всех других случаях, где возможно перекрестное загрязнение.

Памятка для младших воспитателей и воспитателей №3

Эстетическое оформление стола: обязательно бумажные салфетки, красиво и правильно разложенные столовые приборы :ложки, вилки, ножи; порционно нарезанный хлеб в хлебнице, чашки, тарелки по количеству детей, допускается цветочная композиция для украшения.

К завтраку стол сервируется следующим образом:

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, тарелка с порционным маслом, салфетница. Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (для масла) – старший дошкольный возраст. Вилка с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Чайные пары ставятся в центре стола, по количеству детей.

Основное блюдо детям подает младший воспитатель перед тем, как они сядут за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Если на завтрак подают яйца, их кладут в тарелку, которая стоит в центре стола.

К обеду стол сервируется:

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетница.

Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка.

Чайные пары с маленькой ложечкой ставятся в центре стола, по количеству детей.

Закуски, овощную нарезку, маринад раскладывают в отдельные тарелочки до того, как дети сядут за стол.

Супы (если нет салатов) подаются только тогда, когда ребёнок сядет за стол.

Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна. Если воспитатель и младший воспитатель внимательно следит за детьми во время еды, они всегда успеют

вовремя подать каждому второе.

К уплотненному полднику стол сервируется:

В центре стола ставится салфетница, чайные пары.

Тарелка ставится каждому ребёнку, если предлагается выпечка или печенье.

В остальном стол сервируется так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

Порядок действий по организации приема пищи:

Подготовка к приему пищи. Соблюдение гигиенических требований (мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; столы промыть горячей водой с мылом. Младший воспитатель обязан тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, проветрить помещение, использовать только чистую посуду)

Гигиенические процедуры:валеологическое просвещение детей, закрепление правил мытья рук; самоконтроль детей.

Соблюдение постепенности посадки детей за столы. Воспитатель старается, чтобы вслед за дежурными за стол сели те дети, которые медленно едят и имеют плохой аппетит.

Сервировка стола: организация дежурства; ознакомление с меню, объявление его детям; привлечение внимания детей к эстетичному оформлению столов, соблюдение правильной осанки.

Прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

Индивидуальная работа по воспитанию культуры еды; обучение правилам этикета; оценка деятельности.

Организация дежурства

Общие требования:

- дежурство носит характер поручений;
- единство требований со стороны обоих воспитателей и младшего воспитателя;
- обязательно выполнение гигиенических процедур, наличие привлекательной формы для дежурных (фартук, колпачок);

- назначают по 1 дежурному для каждого стола;
- поощрение и благодарность за помощь

Дежурство младший возраст:

- к концу года можно повесить «Доску дежурств» и научить детей пользоваться ею;
- раскладывание на столе ложек, салфетниц и хлебниц.

Дежурство средний возраст:

- сервировка стола под руководством взрослого;
- уборка использованных салфеток.

Дежурство старший возраст:

- сервировка стола;
- размещение бумажных салфеток в салфетницах (скручивание в трубочки, нарезание, складывание);
- уборка использованных салфеток.

Сервировать стол – это значит подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола – создать порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью обеспечить наибольшее удобство.

Правильная сервировка стола как необходимое условие воспитания положительного отношения к еде и формирования навыков приема пищи:

на чистый стол постелить скатерть, ее края опускают со всех сторон одинаково, но не ниже сидений стульев. а лучше под каждый столовый прибор — салфетку, чистую, нарядную на вид, бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетнице (закончив есть, вытирают сначала губы, затем руки, а использованные салфетки кладут на блюдо), хлебница ставится в центре стола, при необходимости хлеб нарезается пополам (не ломается). Расставляются чайные пары, если подают компот с ягодами, то на блюде кладут чайную ложку справа от тарелки кладут столовые приборы: ближе к

тарелке вилку зубчиками кверху, рядом столовую ложку углублением вниз, если подается столовый нож, тогда вилку кладут слева от тарелки, а нож справа ближе к тарелке, лезвием к тарелке (ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши), то, что легко разделить вилкой, едят без ножа: вареный картофель, котлеты, запеканку, омлет, закуску, овощную нарезку, соус подают в отдельной тарелочке, раскладка блюд на тарелках должна быть эстетически привлекательной по мере съедания блюд необходимо убирать грязные тарелки

Рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах

Сервировка стола должна быть такой, чтобы она вызывала у малышек 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;

Закуска, овощи (начиная со старшей группы) есть с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держа вилку зубцами вверх, а ножом подгрести и слегка прижимать.

Кашу, омлет, нежное суфле, пудинг разрешается есть десертной ложкой.

Второе блюдо с гарниром и без нужно есть с помощью ножа и вилки (начиная со старшей группы).

Фрукты едят по-разному. Почистить фрукты малышам должны взрослые, но допускается есть яблоко целиком.

Масло, джем, повидло на хлеб дети намазывают сами (начиная со старшей группы).

Хлебо-булочные изделия и выпечку дети едят, держа их в руке.

Суп с хлебом можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска.

Сервировка стола

Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков. В приготовление столов для питания активное участие принимают дежурные.

Посуда должна быть небольшого размера, а главное, привлекательной: с изящным рисунком, красивой формы.

Для детей младшего возраста удобны обыкновенные детские глубокие тарелки; для детей 5—6 лет лучше иметь среднего размера (на 300—400 г).

Хорошо иметь мелкие тарелки двух размеров: десертные — за завтраком и полдником и мелкие, соответственно размеру глубоких тарелок, — для вторых блюд.

Ложки для малышей удобны десертные, старшим детям, можно давать обычные - столовые. Нужны и чайные ложки для компота, творога и других блюд.

Вилки следует давать детям начиная с младшей группы (вторая половина года). Детей 5—6 лет нужно приучать пользоваться и вилкой, и ножом, но они должны быть соответствующего размера, так называемые детские.

К завтраку стол сервируется следующим образом:

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (для масла) – старший дошкольный возраст. Вилка с левой стороны, нож и ложка –

справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей.

Основное блюдо детям подает младший воспитатель перед тем, как они сядут за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Если на завтрак подают яйца, их кладут в тарелку, которая стоит в центре стола.

К обеду стол сервируется сходным образом:

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетницу (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей, а на край стола горкой ставят глубокие тарелки и салатники, если к обеду подается салат (по 4 штуки на каждую половину стола).

Суп разливают младший воспитатель перед тем, как дети сядут за стол. Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна. Если младший воспитатель внимательно следит за детьми во время еды, она всегда успеет вовремя подать каждому второе.

К полднику стол сервируется:

В центре стола ставится салфетница, кружки и тарелка, если предлагается выпечка или печенье.

К ужину стол сервируется так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

Этикет

Во время кормления детям раннего возраста надо надевать клеёнчатые нагрудники. В распоряжении детей должны быть и салфетки. После полутора лет они должны научиться самостоятельно пользоваться ими. Воспитатель приучает ребёнка держать ложку в правой руке, за середину черенка,

обхватив сверху пальцами. Детей учат есть и первое, и второе блюдо с хлебом, не брать пищу из тарелки руками, мясное блюдо есть с гарниром, пользоваться салфеткой.

Блюда должны подаваться своевременно, чтобы, сев за стол, малыш тут же начал есть, т.е. недопустимо сажать детей за пустые столы.

Надо помнить, что движения ребёнка ещё мало координированы, и требовать от него соблюдения полного порядка во время еды нельзя. Дети быстро утомляются и, утолив голод, начинают отвлекаться или совсем перестают есть. Взрослые должны помочь им закончить обед. Если малыш всё – таки отказывается от еды, настаивать не следует. Дети должны усвоить правила: нельзя выходить из-за стола с куском хлеба, пирога, яблока и т.д.; нельзя выходить, если рот наполнен непрожёванной пищей. Уже в этом возрасте ребёнок должен благодарить взрослого после еды, задвигать свой стульчик.

Во время еды воспитателю следует разговаривать с детьми («Ешьте, дети, суп вкусный»; «Катя, возьми хлеб, откуси кусочек»; «Мария Ивановна, Саша съел суп, положите и ему, пожалуйста, котлету с картошкой. Вкусная котлетка, ешь, Саша» и пр.), использовать художественное слово.

Важное требование, предъявляемое к персоналу и педагогам, – не создавать своими действиями и словами напряжённую обстановку, когда едят дети. Взрослые должны помнить постоянно о том, что дети только вступили этот мир и многого ещё не умеют. Приучая их к хорошим манерам, следует снисходительно относиться к промахам, не порицать и не торопить. Манерам нужно обучать непринужденно, спокойно и лучше всего собственным примером, приходя на помощь всякий раз, когда ребёнок испытывает затруднения.

И, наконец, третье требование касается принуждения ребёнка во время еды.

Каждый ребенок рождается на свет с присущими ему хорошо функционирующими механизмом голода, который показывает, когда следует есть, а когда остановиться. Если взрослые и сам ребенок не мешают этому механизму, то на отсутствие аппетита никто не жалуется и рост происходит нормально. Вмешательство в деятельность этого тонкого устройства может вызвать серьезные эмоциональные трудности в развитии ребенка, которые, возможно, будут сопутствовать ему в течение всей жизни. Вкусы ребенка могут быть наследственными и формироваться в семье в силу особенностей ее питания.

Во время сервировки столов к процессу питания активное участие принимают дежурные.

Памятка для младших воспитателей

Таблица №1

	Культурно-гигиенические навыки	Труд
1,5-3 года	Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом, полоскать рот после еды	Во второй половине года формирование умений, необходимых при дежурстве по столовой (помогать накрывать стол к обеду (раскладывать ложки, вилки, расставлять хлебницы (без хлеба). Тарелки, чашки и т.п))
3-4 года	Совершенствование навыков аккуратного приема пищи: пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды	Формирование умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).
4-5 лет	Совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом), есть бесшумно, аккуратно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование желания добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: сервировать стол, приводить его в порядок после еды
5-6 и 6-7 лет	Закрепление умения аккуратно пользоваться столовыми приборами. Закрепление умения обращаться с просьбой, благодарить.	Формирование умения добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: полностью сервировать столы и приводить его в порядок после еды

Дежурство вводится со второй младшей группы, во второй половине года и ставят перед ребёнком только одно условие: помочь младшему воспитателю накрыть на стол.

Ребёнок раздаёт ложки, ставит хлебницы, стаканы с салфетками. Понимание обязанности ещё не доступно детям до четырёх лет, и было бы неправильно выдвигать перед ними такое требование. В руководстве детьми педагог опирается на их интерес к процессу деятельности, создаёт эмоционально-положительное отношение к нему, объясняет необходимость потрудиться и всячески поощряет любую попытку ребёнка проявить самостоятельность. Он формирует у детей представление о значимости труда дежурных, об очередности в выполнении порученного дела.

Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом. Воспитатель использует в начале года (сентябрь – октябрь) те же приёмы, что и в младшем возрасте, с тем, чтобы узнать, насколько дети овладели умениями, дать им привыкнуть к условиям жизни в группе.

Далее у детей формируют умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

Выходя из-за стола, ребенок может взять свою чашку и отнести её на раздаточный стол. Дежурные убирают со стола хлебницы, стаканы с салфетками, а младший воспитатель тарелки.

Дежурства продолжают иметь место в старшей и подготовительной школе группы детского сада, постепенно усложняясь и по содержанию труда, и по формам объединения детей, и по требованию к самостоятельности в процессе работы, а так же по самоорганизации в процессе деятельности.

Смена дежурных проводится ежедневно.

В содержание труда дежурных по столовой входит полная сервировка стола: аккуратно раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи); расставлять хлебницы, салфетницы, кружки.

После еды дежурные помогают младшему воспитателю наводить порядок на обеденных столах.

У дежурных по столовой должна быть специальная форма: фартуки головной убор (косынки, колпачки).