

Консультация для педагогов

«Организация питания детей в группах»

Подготовила: Надеждина Н.А.,
воспитатель МБДОУ д/с № 88

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.

2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

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

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.

5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

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

Приучая детей к культуре еды, мы предъявляем к педагогам и обслуживающему персоналу ряд требований. Первое из них касается сервировки стола.

К ЗАВТРАКУ стол сервируется следующим образом: на середину ставят вазочку с цветами, хлебницу с хлебом, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца. Затем раскладывают вилки, ножи и ложки. Вилка - с левой стороны, нож - справа, ложка параллельно краю стола. Питье наливает взрослый, когда съедено основное блюдо и убрана тарелка. Чай или кофе обслуживающий персонал разливает на отдельном столике и по мере надобности подносит детям. Это необходимо, чтобы питье не остывало раньше времени.

Основное блюдо подают ребенку только тогда, когда он сядет за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

К ОБЕДУ стол сервируют сходным образом, но сок и компот разливают заранее, рядом с ножом кладут столовую ложку, а на край стола горкой ставят

тарелки. Разливает суп помощник воспитателя. Категорически запрещается оставлять использованную посуду. Стол должен быть всегда опрятным.

К ПОЛДНИКУ стол сервируют так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

Другое важное требование, предъявляемое к персоналу и педагогам, — не создавать своими действиями и словами напряженную обстановку, когда едят дети. Взрослые должны помнить постоянно о том, что дети только вступили этот мир и многого еще 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 ребенок испытывает затруднения. Если ребенок не может наколоть горох вилкой, то пусть пользуется пока ложкой. Поэтому мы и кладем на стол все столовые приборы и в завтрак, и в обед, и в полдник.

9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.



11. Как пользоваться столовыми приборами, салфетками, держать чашку.

СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ мы приучаем пользоваться детей в европейской манере: нож в правой руке, вилка — в левой. На тарелку они кладутся только тогда, когда в них нет более необходимости. Чайная ложка подается к компоту, чаю, если есть что в нем размешивать. Столовой ложкой едим суп, десертной кашу, пудинг, суфле, желе, ягоды.

БУМАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ дети 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.

ПОЛОТНЯНУЮ САЛФЕТКУ дети стелют на стол, в конце еды прикладывают к губам, затем, сложив, кладут слева от вилки.

ЧАШКУ С РУЧКОЙ берут указательным пальцем, который просовывается в ручку, сверху накладывают большой палец, а под ручку помещают средний — для обеспечения устойчивости. Безымянный палец и мизинец прижимают к ладони.

БОКАЛ БЕЗ РУЧКИ СТАКАН берут ниже к доньшку.

К семи годам дети должны быть научены пользованию столовыми приборами и знать, какую пищу как едят:

ОСТАТКИ СУПА доедать, наклонив тарелку от себя. Ложку оставлять в тарелке.

САЛАТЫ, ОВОЩИ едят с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держать вилку зубцами вверх, а ножом подгребать и слегка поджимать. Цельные или нарезанные крупными кусками овощи накалывать вилкой зубцами вниз, отрезать небольшой кусочек ножом и отправлять его в рот.

КАШУ, ОМЛЕТ, НЕЖНОЕ СУФЛЕ, ЖЕЛЕ, ПУДИНГ разрешается есть десертной ложкой.

ВТОРОЕ БЛЮДО С ГАРНИРОМ И БЕЗ нужно есть с помощью ножа и вилки, в том числе и курицу, и рыбу.

- ФРУКТЫ едят по-разному. Яблоки чистятся взрослыми, режутся на четыре части, удаляют сердцевину, дети берут дольки рукой или вилкой для фруктов. Иногда допустимо есть яблоко целиком. Абрикосы и сливы едят в один или два приема, отделяя косточку во рту. Ее выплевывают в руку и кладут на край тарелки. Малышам косточки следует отделить заранее.

Бананы можно есть двумя способами: 1-й - очистить, держа за кончик и отламывая кусочки рукой, класть их в рот; 2-й - разрезать на кусочки прямо с кожурой и есть вилкой, отделяя от кожуры. Ягоды едят ложкой, крупную клубнику - вилкой.

Виноград едят по виноградинке. Кожуру и зернышки сплевывают в руку и кладут на край тарелки.

Мандарины очищают руками и едят дольками.

Апельсины очищают от кожуры ножом спирально (малышам это делают взрослые), затем делят на дольки и едят.

ЧАЙ дети пьют как обычно.

ЯГОДЫ из компота едят ложкой, косточку отделяют во рту, сплевывают в руку и кладут на блюдце. Ложку в стакане не оставляют.

ПИРОЖКИ, ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИКИ дети едят, держа их в руке.

СУП С ХЛЕБОМ можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска. Правильнее положить его слева на тарелочку или салфетку и есть, отламывая по небольшому кусочку.