

Согласовано:
на собрании трудового
коллектива
от 10.01.2020 г. № 1



**Положение
об организации питания
частного образовательного учреждения начальная школа-детский сад
«Академия речи»**

г. Дзержинск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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, 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, Уставом частного общеобразовательного учреждения Начальная школа-детский сад «Академия речи» (далее - ЧОУ)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ЧОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания

2.1. Организация питания в учреждении возлагается на администрацию.

2.2. Обслуживание осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.3. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру ЧОУ.

2.4. ЧОУ обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Обучающиеся, посещающие ЧОУ, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок и свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.7. Питание в ЧОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного руководителем ЧОУ.

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем.

2.9. 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором ЧОУ, запрещается.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ в меню-раскладку вносятся изменения, издается приказ о замене блюд.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.
- 2.14. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминация III блюда.
- 2.18. Выдача пищи осуществляется строго по графику.
- 2.19. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - 65 С.
- 2.20. Холодные закуски (салаты, напитки) - не ниже + 15С.
- 2.21. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3. Условия организация питания детей

- 3.1. Всем обучающимся предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения обучающихся в ЧОУ. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.2. Время приема пищи обучающимися определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.3. Предоставление питания в школе организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.
- 3.1.4. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.
- 3.1.5. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством педагога и заключается:
 - в сервировке столов (см. приложение №1);
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи (см. приложение № 2);
 - в соблюдении допустимой температуры блюд и порядка их подачи (п.2.19);
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми (см. приложение №3).

3.1.6. Получение пищи осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ЧОУ.

3.1.7. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- получить питание с пищеблока в спецодежде, в закрытой посуде;
- соблюдать нормы выдачи пищи детям.

3.1.8. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (см. приложение №4).

3.1.9. 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 чашки за собой убирают дети и.т.д.).

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

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается кипяченой водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ЧОУ.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года издается приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

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

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню, для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Меры по улучшению организации питания

5.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация учреждения совместно с педагогами:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ЧОУ

- 5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей.
- 5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

7. Ответственность

7.1. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами

8. Финансирование расходов на питание детей в ЧОУ

8.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ЧОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.2. Предоставление питания обучающимся за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в учреждении.

9. Ведение специальной документации по питанию:

9.1. Для организации питания ведутся и используются следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- десятидневное меню, утвержденное руководителем учреждения.
- ежедневное меню-требование;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал учета витаминизации блюд;
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания;

9.2.Инструкции:

-по охране труда и пожарной безопасности,

Сервировка столов, порядок подачи блюд, распределение обязанностей персонала во время приема пищи

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3- х лет	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола). 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с бутербродами (печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню углублением вниз, справа от ребенка. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Воспитатель совместно с</p>	<p><u>Заранее:</u> Корзинка для фруктов или печенья. Бокалы или чашки с напитком (индивидуальные коробочки с соком)</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола). 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5. Расставляет на столы детские бокалы с компотом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники воспитатель подает тарелки с салатами ребенку .</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола). 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 2. По мере</p>

	<p>помощником воспитателя при необходимости надевают индивидуальные нагрудники (тканевые салфетки). НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <p>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</p> <p>2. По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает.</p>		<p>2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</p> <p>3. По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо (при необходимости вместе участвуют в докармливании). НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p>	<p>съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p>
Младший дошкольный возраст	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя</p> <p>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</p> <p>3. Хлебницы с бутербродами</p>	<p><u>Заранее:</u> Корзинка для фруктов или печенья.</p> <p>Бокалы или чашки с напитком</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя</p> <p>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</p> <p>3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя</p> <p>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</p> <p>3. Хлебницы с бутербродами или</p>

	<p>(печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню.</p> <p>5.Расставляет на столы бокалы или чайные пары с компотом.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u></p> <p>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</p> <p>2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.</p>		<p>ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню.</p> <p>5.Расставляет на столы бокалы или чайные пары с компотом.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u></p> <p>1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники воспитатель подает тарелки с салатами ребенку .</p> <p>2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</p> <p>3.По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо</p>	<p>хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u></p> <p>1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.</p> <p>2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.</p>
<p>Старший дошкольный возраст</p>	<p><u>Заранее:</u></p> <p>Помощник воспитателя совместно с дежурными</p> <p>1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2.Ставят салфетницы с бумажными</p>	<p><u>Заранее:</u></p> <p>Корзинка для фруктов или печенья.</p> <p>Бокалы или чашки с напитком</p>	<p><u>Заранее:</u></p> <p>Помощник воспитателя совместно с дежурными</p> <p>1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками.</p> <p>3.Хлебницы с</p>	<p><u>Заранее:</u></p> <p>Помощник воспитателя совместно с дежурными</p> <p>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2.Ставят салфетницы с бумажными</p>

	<p>салфетками. 3.Хлебницы с хлебом (печеньем), блюдечки с маслом, сыром, ножи по количеству детей. 4.Готовят столовые приборы в соответствии с блюдом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют). 2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.</p>		<p>хлебом. 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню. 5.Расставляют на столы чайные пары или детские бокалы с компотом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники, воспитатель подает тарелки с салатами ребенку (возможно участие дежурных в раздаче салатов). 2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют). 3.По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо.</p>	<p>салфетками. 3.Хлебницы хлебом (печеньем) 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют). 2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.</p>
--	---	--	---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3- х лет Младший дошкольный	Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается, в том числе и в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи:			

возраст	- категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
Старший дошкольный возраст	- к сервировке стола могут привлекаться дети с 4 лет: подготовка салфетниц и раскладывание салфеток; -запрещается привлекать дежурных к раздаче горячих блюд; -температура холодных закусок должна соответствовать 15 градусам, температура горячих блюд +60-65 градусов; - запрещается приносить в групповые помещения кипятков; - приносить пищу с пищеблока (кухни) нужно в то время, когда в коридорах и на лестнице нет детей; - во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов; - во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов. - запрещается приносить в детский сад продукты питания из дома, для угощения детей.

ПРИЛОЖЕНИЕ №3

Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
Дети с 1,6 до 2 лет	-мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого); -садиться за стул; -пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь; -пользоваться ложкой; -вытираться салфеткой после еды; -самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом; после окончания приема пищи выходить из-за стола и задвигать стул			
Дети с 2 до 3-х лет	-самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем; -опрятно есть, держа ложку в правой руке; -вытираться салфеткой после еды; -благодарить после еды.			
Младший дошкольный возраст	-самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место; -правильно пользоваться столовыми приборами; -кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.			
Старший дошкольный возраст	-брать пищу небольшими порциями; -есть тихо; -правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом);			

	<p>-сидеть с прямой спиной; -аккуратно составлять посуду после еды; -относить за собой часть посуды.</p> <p>Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.</p>
--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ №4

Организация дежурства

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3- х лет	Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки.		Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки.	
Младшие дошкольные группы	Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группе выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).	Оказывают помощь помощнику воспитателя раскладывают блюда под фрукты.	Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группе выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).	
Средние дошкольные группы	В средней группе каждый дежурный обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают ложки,	Ставят на столы блюда или бокалы. После помогают убирать со столов.	В средней группе каждый дежурный обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают ложки, вилки, ножи, проверяют, у всех ли детей есть стулья, расставляют блюда под чашки и глубокие тарелки, поставленные помощником воспитателя стопкой на угол стола. После еды	

	вилки, ножи, проверяют, у всех ли детей есть стулья, расставляют блюда под чашки и глубокие тарелки, поставленные помощником воспитателя стопкой на угол стола. После еды надевают форму для уборки со столов, помогают убрать посуду (сложенную детьми стопкой на столе), сметают крошки (тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки.		надевают форму для уборки со столов, помогают убрать посуду (сложенную детьми стопкой на столе), сметают крошки (тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки.
Группы старшего дошкольного возраста	В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека (по желанию). Дети полностью сервируют столы (начиная со скатертей и салфеток) и убирают после еды. Помогают помощнику воспитателя убрать сложенные тарелки. Чашку с блюдцем дети относят самостоятельно на раздаточный стол: блюда в	Ставят на столы блюда или бокалы. После помогают убрать со столов.	В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека (по желанию). Дети полностью сервируют столы (начиная со скатертей и салфеток) и убирают после еды. Помогают помощнику воспитателя убрать сложенные тарелки. Чашку с блюдцем дети относят самостоятельно на раздаточный стол: блюда в стопку, чашки на поднос. Дежурные убирают посуду, салфетницы, хлебницы, скатерти. Убирается тот стол, за которым все дети уже поели

	<p>стопку, чашки на поднос. Дежурные убирают посуду, салфетницы, хлебницы, скатерти. Убирается тот стол, за которым все дети уже поели</p>		
--	--	--	--

Всего прошито, пронумеровано
и скреплено печатью

цифра

прописью

) листов

Должность

Подпись

20

