Организация питания детей в группах

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.

Младшая группа (от 3 до 4 лет)

Культурно-гигиенические навыки.

Формировать элементарные навыки поведения за столом: умение правильно пользоваться столовой и чайной ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом.

Общественно-полезный труд.

Во второй половине года начинать формировать у детей умения, необходимые при дежурстве по столовой (помогать накрывать стол к обеду: раскладывать ложки, расставлять хлебницы (без хлеба), тарелки, чашки и т. п.).

Средняя группа (от 4 до 5 лет)

Культурно-гигиенические навыки.

Совершенствовать навыки аккуратного приема пищи: умение брать пищу понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды.

Общественно-полезный труд.

Учить детей самостоятельно выполнять обязанности дежурных по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, глубокие тарелки, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

Старшая группа (от 5 до 6 лет)

Культурно-гигиенические навыки

Совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.

Общественно-полезный труд.

Приучать добросовестно, выполнять обязанности дежурных по столовой: сервировать стол, приводить его в порядок после еды.

Подготовительная к школе группа (от 6 до 7 лет)

Культурно-гигиенические навыки.

Закреплять умения детей аккуратно пользоваться столовыми приборами; правильно вести себя за столом; обращаться с просьбой, благодарить.

Общественно-полезный труд.

Приучать детей добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: полностью сервировать столы и вытирать их после еды, подметать пол.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором ОУ.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.