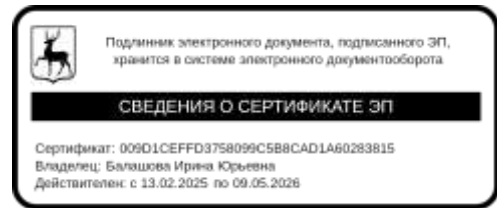


СОГЛАСОВАНО:
на общем собрании трудового коллектива
Протокол от 01.06.2023 г. №_6_____

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим МБДОУ «Детский сад № 99»
_____И.Ю.Балашова
Приказ от 01.06.2023 г. №__152-п_



**Положение об организации питания воспитанников Муниципального
бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №
99 (МБДОУ «Детский сад № 99»)**

г. Дзержинск 2023 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 99 (далее МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом дошкольного образовательного учреждения, контракта на оказание услуг по обеспечению организации питания для воспитанников МБДОУ « Детский сад № 99» с поставщиком услуги по оказанию питания воспитанникам.

1.2. Положение определяет основные цели и задачи организации питания, условия, общие организационные принципы, устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ, правила и требования к организации питания, регламентирует ответственность и контроль.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на организацию питания воспитанников МБДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в МБДОУ

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. На основании, контракта на оказание услуг по обеспечению организации питания для воспитанников МБДОУ «Детский сад № 99» с поставщиком услуги по оказанию питания воспитанникам, основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами;
- обеспечение воспитанников качественным и безопасным питанием;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соблюдение нормативно-правовых актов в части организации питания ДООУ.

3. Организации питания

3.1. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками поставщика услуги по оказанию питания воспитанникам. Сотрудники пищеблока: шеф-повар, повар, кухонный рабочий обязаны:

- иметь соответствующую квалификацию,
- проходить предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр,
- иметь профессиональную гигиеническую подготовку
- аттестацию,
- проходить вакцинацию в соответствии с национальным календарем,
- личную медицинскую книжку установленного образца.

3.1.1 Приготовление пищи осуществляется в помещениях пищеблока МБДОУ с использованием технологического оборудования, переданного по Акту приема- передачи поставщику услуги по оказанию питания воспитанникам. Организация питания воспитанников в группах осуществляют помощники воспитателей и воспитатели МБДОУ, закрепленные за возрастными группами.

3.2. Питание воспитанникам предоставляется ежедневно за исключением выходных и нерабочих дней.

3.3. Предусмотрено 4-х разовое питание:

- завтрак,
- второй завтрак,
- обед,
- полдник (уплотнённый).

3.4.1 Кратность приемов пищи определяется Приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таким образом, воспитанники МБДОУ «Детский сад № 99» получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5-12 часов.

3.4.2 Режим питания воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем режима дня и длительности пребывания в учреждении.

3.5. Готовая продукция выдается на пищеблоке в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи.

3.5.1 Пищу получает помощник воспитателя в маркированные ёмкости по количеству детей и массой выхода порции.

3.5.2 График выдачи готовой продукции с пищеблока утверждается директором и технологом (на усмотрение) поставщика услуги по оказанию питания воспитанникам, согласовывается заведующим и

размещается в группах и на пищеблоке в доступном для работников месте.

3.5.3 Выдача готовой продукции разрешается после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в журнале вкусовых и органолептических качеств каждого блюда.

3.5.4 При выявлении нарушений технологии приготовления блюда, а также в случае его неготовности, блюдо не допускают к выдаче. Устраняют недостатки, повторно снимают пробу и только после этого отпускают, повторно заносят результаты в журнал.

3.5.5 Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт, утвержденных поставщиком услуги по оказанию питания воспитанникам и согласованных с руководителем МБДОУ. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах. Температура подачи блюда согласно требованиям технологических документов. Выдача продуктов питания для приготовления блюда проводится кладовщиком (лицом его заменяющим) на основании «Расхода продуктов» поставщиком услуги по оказанию питания воспитанникам. с учетом количества лиц, находящихся на довольствии на день с учетом минимальных и максимальных значений массы и объёма порций.

3.6. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МБДОУ выделены производственные помещения (зоны):

- для приема пищи в группах, оснащенные мебелью, посудой (столовыми приборами, инвентарём;
- для разлива (порционирования) блюда.

3.7. Для родителей (законных представителей) воспитанников на информационных стендах группы размещается следующая информация:

- ежедневное меню для детей с указанием даты, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей; рекомендации для организации питания ребенка дома в вечернее время.

3.8. Для организации питания воспитанников МБДОУ руководствуется следующими документам:

- контракт с поставщиком услуги по оказанию питания воспитанникам;
- единое 10 – дневное меню, утвержденное поставщиком услуги по оказанию питания воспитанникам и заведующим МБДОУ;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд согласно ежедневному меню для раннего и дошкольного возраста;

- наличие инструкций для пищеблока по соблюдению санитарно-гигиенических требований, утвержденных поставщиком услуги по оказанию питания воспитанникам, обработке посуды,
- приказ об организации питания воспитанников МБДОУ; программу производственного контроля МБДОУ.
- Соответствующая документация для сотрудников пищеблока поставщика услуги по оказанию питания воспитанникам;
- журналы бракеража готовой и сырой продукции;
- журнал здоровья работников пищеблока поставщика услуги по оказанию питания воспитанникам;
- инструкции по отбору проб;
- ведомость контроля за рационом питания,
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- графики смены кипяченой воды на пищеблоке;
- правила утилизации пищевых и бытовых отходов с пищеблока
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока; графики проведения генеральных уборок
- индивидуальное меню при потребности
- программа производственного контроля.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателями и помощниками воспитателей и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и организации питания на группах;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи согласно Приложению № 1.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя, строго в соответствии с режимом дня и графиком получения пищи с пищеблока,

4.2.1 Готовую пищу помощник воспитателя доставляет в групповые помещения в соответствии со схемой движения для групп, расположенных на первом и втором этажах;

4.2.2 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается;

4.2.3 Каждое блюдо отпускается шеф-поваром (поваром) в промаркированную тару. Все ёмкости должны иметь крышки. Запеканки и подобные порционные блюда выкладываются на разносы и прикрываются специальным полотенцем (салфеткой) или вторым разносом.

4.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду, одноразовые перчатки для получения и раздачи пищи;
- сервировать стол, в группах старшего дошкольного возраста оказывать помощь воспитателю по формированию навыков дежурства (Приложение № 1.1).

4.4. Воспитатель совместно с помощником воспитателя организует последовательную посадку детей за столы, следит за осанкой детей во время приема пищи, обучаю культурно-гигиеническим навыкам, в группах раннего возраста докармливают детей; обеспечивают безопасность во время еды

4.5. К сервировке столов (Приложение № 4) могут привлекаться дети с 3-х лет согласно приложению № 3 «Организация дежурства».

4.5.1 С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности, во время дежурства необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

4.5.2 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

4.6. Порции каждого блюда соответствуют нормам к объему и подаются на один прием.

4.7. Подача блюд и прием пищи осуществляется в соответствии с Приложением № 2 и 4 к данному Положению, а так же Методическими материалами МБДОУ.

4.8 При подготовке и проведении проведения массовых мероприятий, для воспитанников старшего дошкольного возраста разрешается привлекать детей к мастер-классам по приготовлению блюд при обеспечении безопасности продуктов питания. Термическую обработку проводит взрослый. Дети могут участвовать только при сборке блюда. Любое мероприятие, связанное с приготовлением блюд (угощения) согласовывается с руководителем (или лицами их заменяющими), в соответствии с планами воспитательно - образовательной работы, при согласовании с родительской общественностью.

4.9 Организация питьевого режима осуществляется в соответствии с правилами и нормативами, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МБДОУ.

5. Финансовое обеспечение организации питания

5.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников;
- бюджетных ассигнований.

5.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду согласно Постановления администрации г. Дзержинска

6. Ответственность

6.1. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут персональную ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Работники, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и/или материальной ответственности, установленных законодательством Российской Федерации.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ДОУ.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
Дети с 1,2 до 2 лет	<ul style="list-style-type: none"> -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 лет	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -брать пищу небольшими порциями; -есть тихо; -правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом); -сидеть с прямой спиной; -аккуратно составлять посуду после еды; -относить за собой часть посуды. <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>			

Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3-х лет	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока; - 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 кипятки; - 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. 			
Младший дошкольный возраст				
Старший дошкольный возраст				

Организация дежурства

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3 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, 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	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 надевают форму для уборки со столов, помогают убрать посуду (сложенную	

	<p>стопкой на столе), сметают крошки (тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки</p>		<p>детьми стопкой на столе), сметают крошки(тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки.</p>
<p>Группы старшего дошкольного возраста</p>	<p>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>	<p>Ставят на столы блюда или бокалы. После помогают убрать со столов.</p>	<p>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>

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

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3 лет	<p>Заранее: Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Заранее: Корзинка для фруктов или печенья. Бокалы или чашки с напитком (индивидуальные коробочки с соком)</p>	<p>Заранее: Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Заранее: Помощник воспитателя</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2-х 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</u>

	<p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Воспитатель совместно с помощником воспитателя при необходимости надевают индивидуальные нагрудники (тканевые салфетки). НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка. 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 2. По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи, при необходимости докармливает.</p>		<p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники, воспитатель подает тарелки с салатами ребенку. 2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 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><u>ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 2. По мере 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>
<p>Младший дошкольный возраст</p>	<p>Заранее: Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с бутербродами (печеньем), или</p>	<p>Заранее: Корзинка для фруктов или печенья. Бокалы или чашки с напитком</p>	<p>Заранее: Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</p>	<p>Заранее: Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</p>

	<p>хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>4.Готовит 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.</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>3.Хлебницы с 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. <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>3.Хлебницы с бутербродами или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню. <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>Заранее: 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 хлебом</p>	<p>Заранее: Корзинка для фруктов или печенья. Бокалы или чашки с напитком</p>	<p>Заранее: Помощник воспитателя совместно с дежурными</p> <p>1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2.Ставят</p>	<p>Заранее: Помощник воспитателя совместно с дежурными</p> <p>1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p> <p>2.Ставят</p>

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