



ДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ДОРОВЫЙ РЕБЕНОК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №24
«УЛЫБКА»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МДОБУ № 24

- ✦ Самый главный ключ к здоровью дошкольника - здоровое питание!





Принципы организации питания детей в МБДОУ

- формирование полноценного разнообразного рациона питания;
- соблюдение режима питания;
- воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;
- соблюдение технологических требований при приготовлении и обработке продуктов;
- индивидуальный подход к ребенку с нарушениями здоровья;
- строгий контроль качества и эффективности питания.



Перечень документов, регламентирующих организацию питания в МДОБУ-д/с № 24 «Улыбка»

- ✗ **Нормативно-правовые документы**
- ✗ Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- ✗ Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ✗ Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ✗ Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- ✗ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения«
- ✗ Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21
- ✗ Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»
- ✗ Более подробно все документы размещены на сайте управления образования http://edu.ars.town/?page_id=21130

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

Объединение всех требований КО ВСЕМ ТИПАМ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ, воспитания, отдыха, С УЧЕТОМ СПЕЦИФИКИ и особенностей каждой организации.

СанПиН 2.4.3.1186-03, СанПиН 2.4.1.3147-13	Вместо 34 нормативных документов, действовавших ранее
СанПиН 2.4.3.2201-07, СанПиН 2.4.4.3155-13	
СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.4.3172-14	
СанПиН 2.4.6.2553-09, СанПиН 2.4.3259-15	
СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15	
СанПиН 2.4.2.2842-11, СанПиН 2.4.1.3049-13	
СанПиН 2.4.2.2843-11, СанПиН 2.4.4.3048-13	

СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Обзор подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора»



Основные новеллы вступивших в действие с 01.01.2021 г.

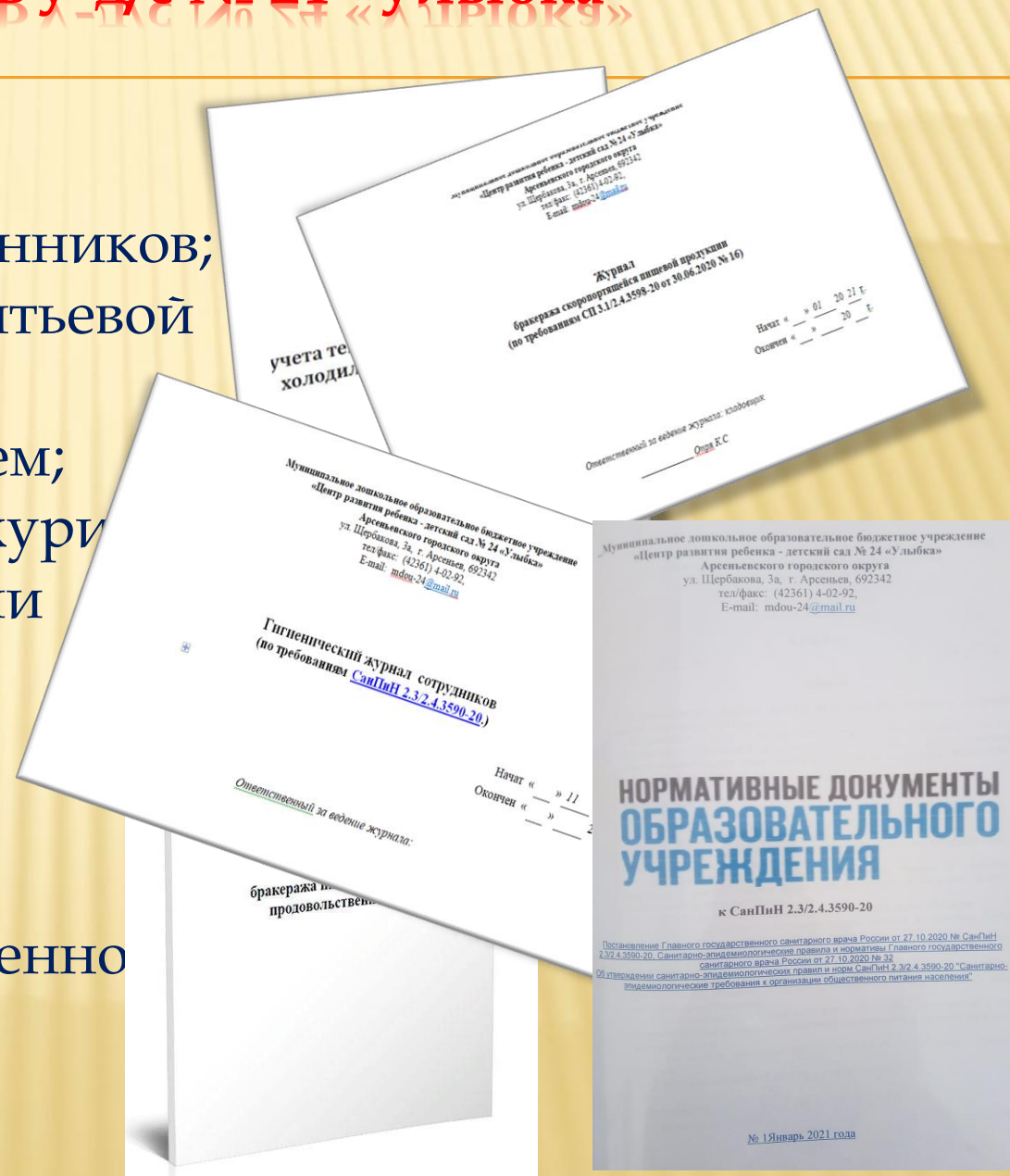
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

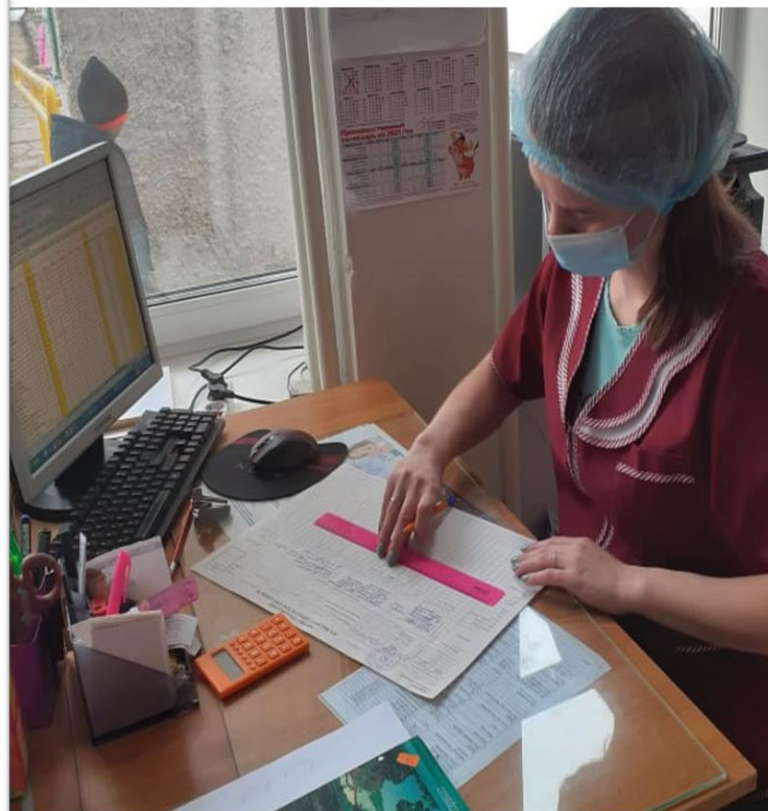


Локальные документы МДОБУ-д/с № 24 «Улыбка»

- Приказ о работе по новым СанПин
- Приказ об организации питания воспитанников;
- Приказ об ответственном за питание и питьевой режим в МДОБУ ЦРР-дс № 24
- Приказ об усилении контроля за питанием;
- Приказ об ответственном за систему Меркури
- Приказ о создании бракеражной комиссии
- Приказ о создании мобильной группы общественного контроля
- Положение о питании
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о мобильной группе общественно контроля



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ



Поставка продуктов питания в МДОБУ-д/с № 24 «Улыбка»

Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на основании контракта между поставщиком и заказчиком.



Прием продуктов в ДОУ производит ответственное лицо за бракераж поступающей продукции в соответствии с требованиями СанПиН (кладовщик)

УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ



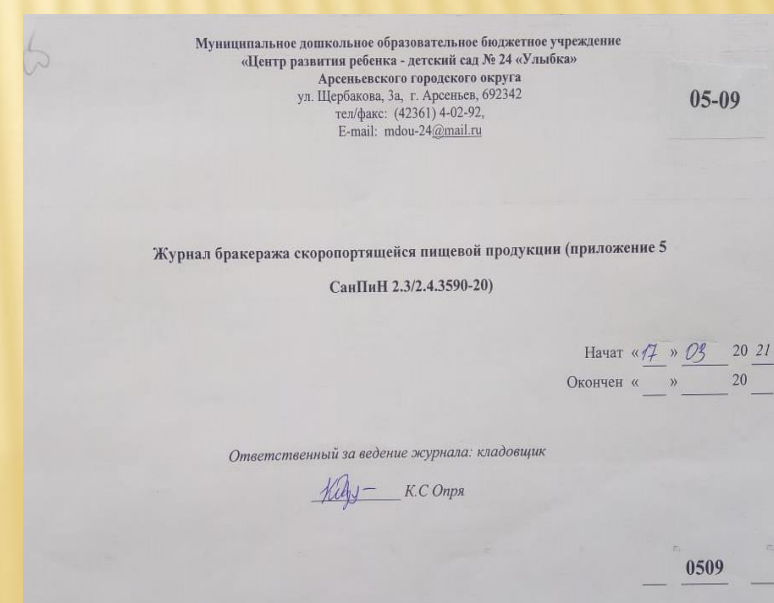
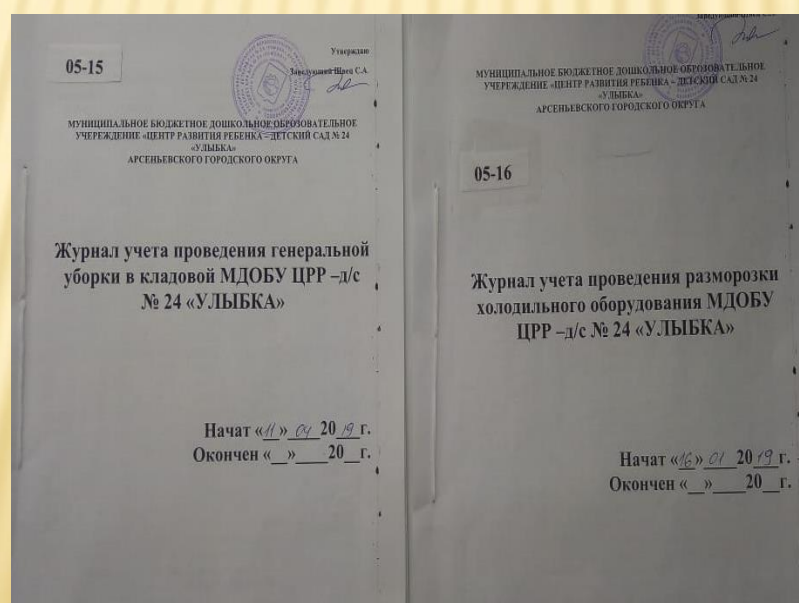
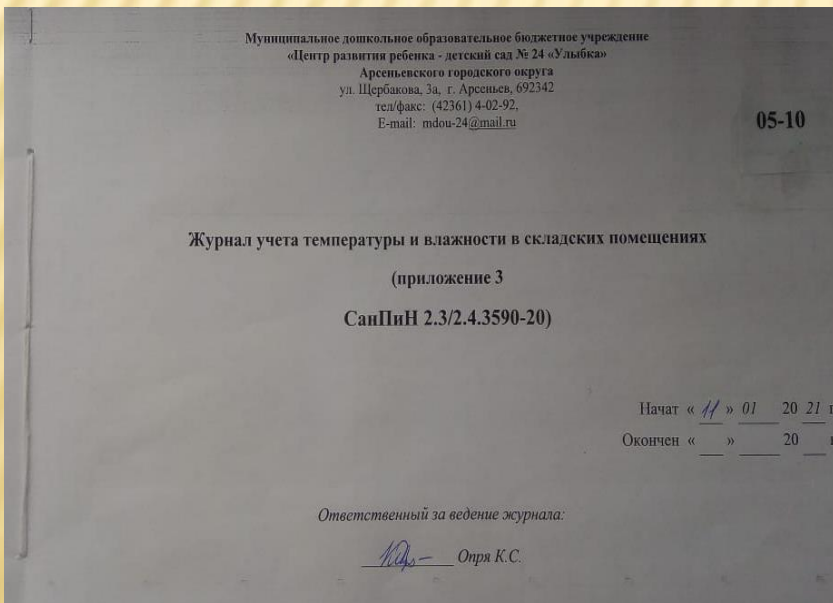
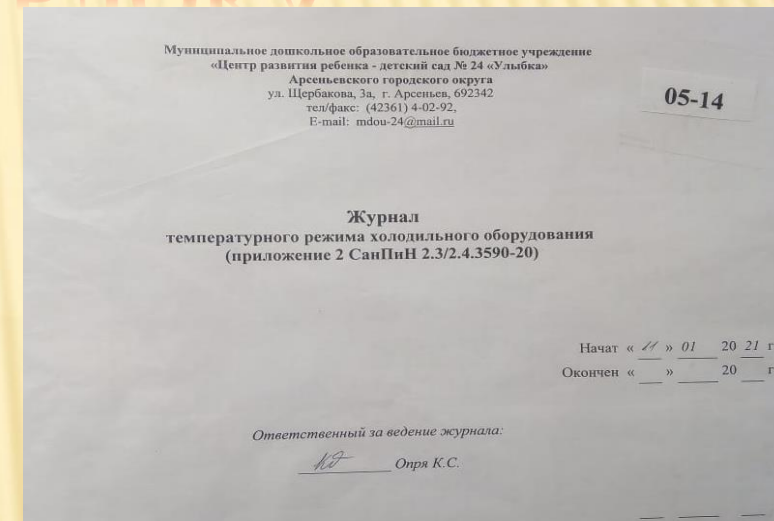
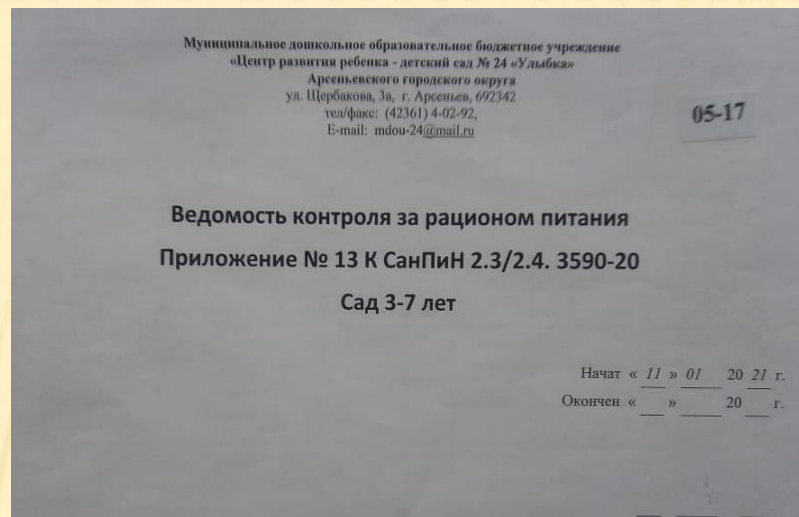




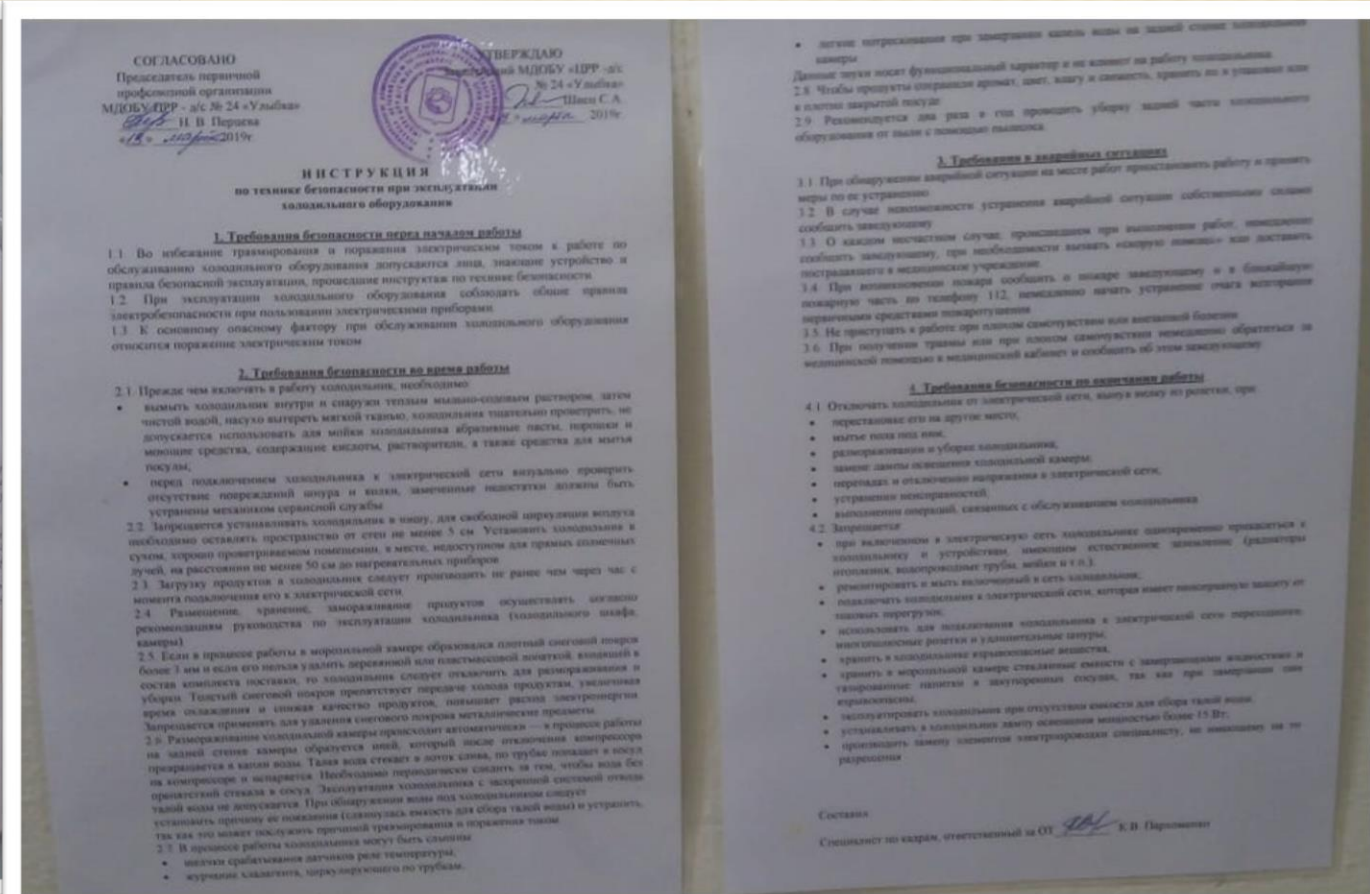
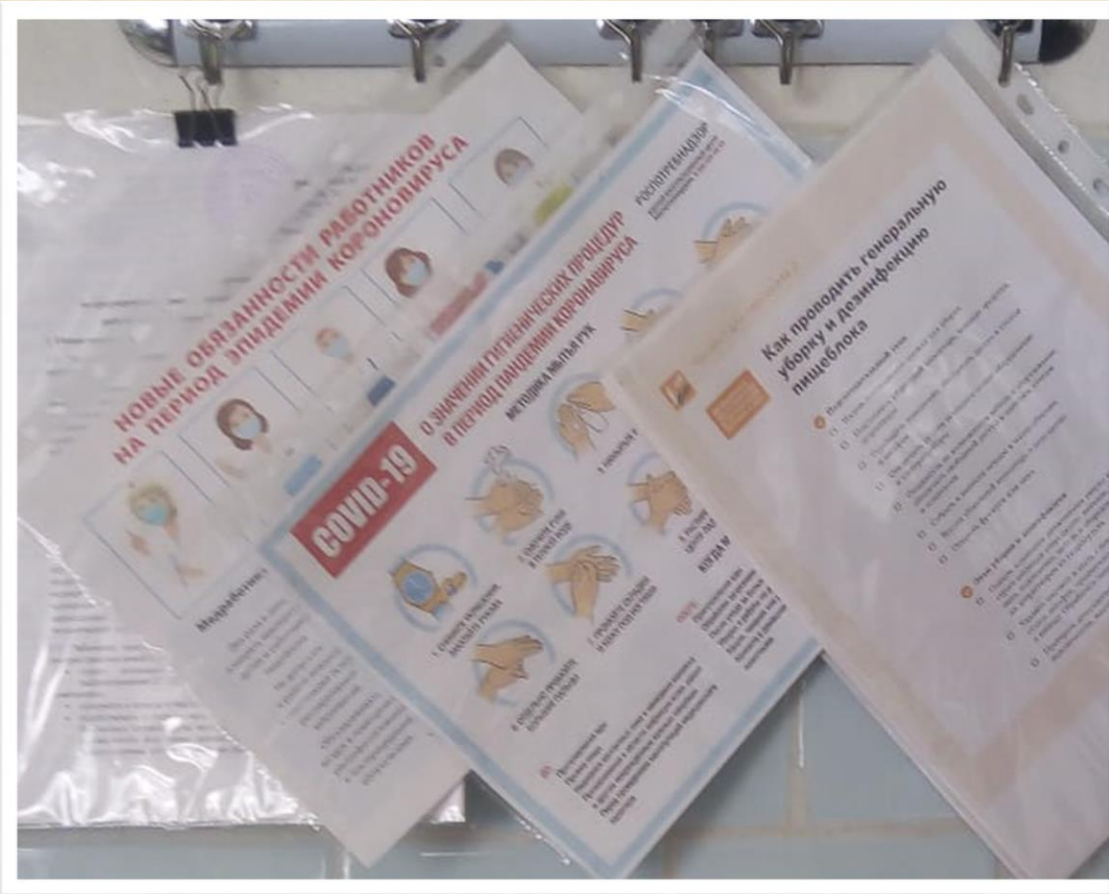




ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА



ИНСТРУКЦИИ ПИЩЕБЛОКА



Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Щербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



ИНСТРУКЦИЯ по отбору суточной пробы на пищеблоке

7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Щербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



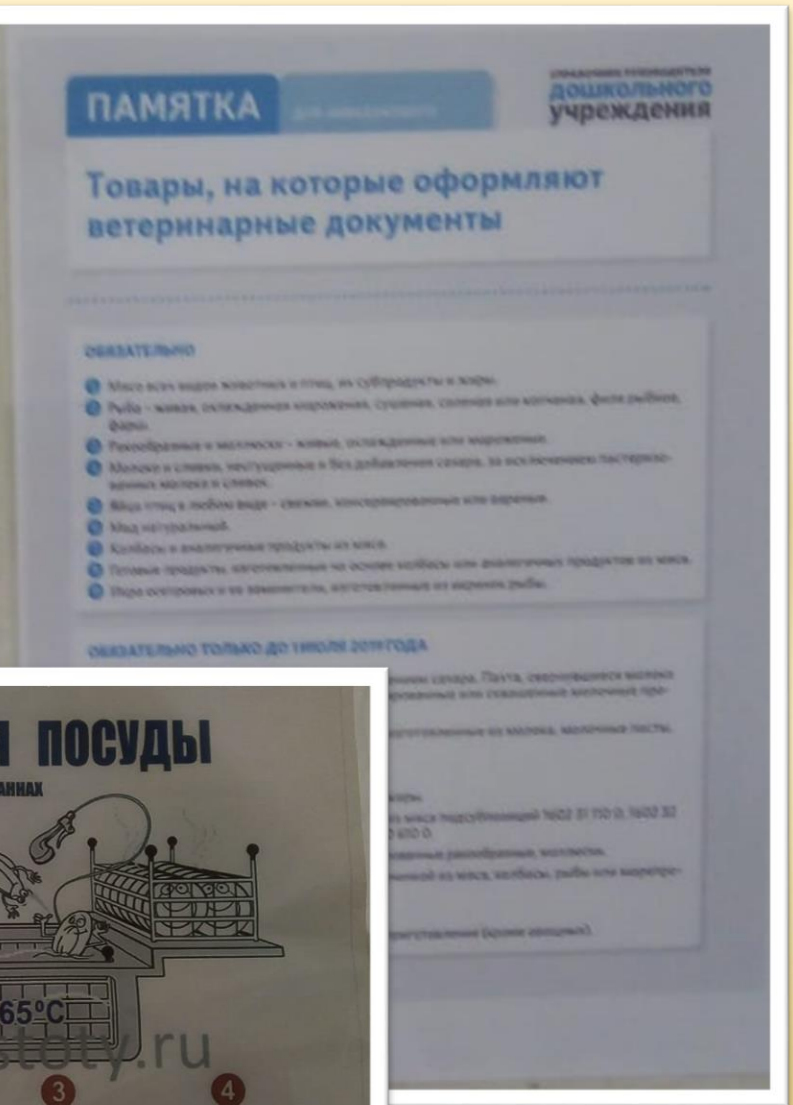
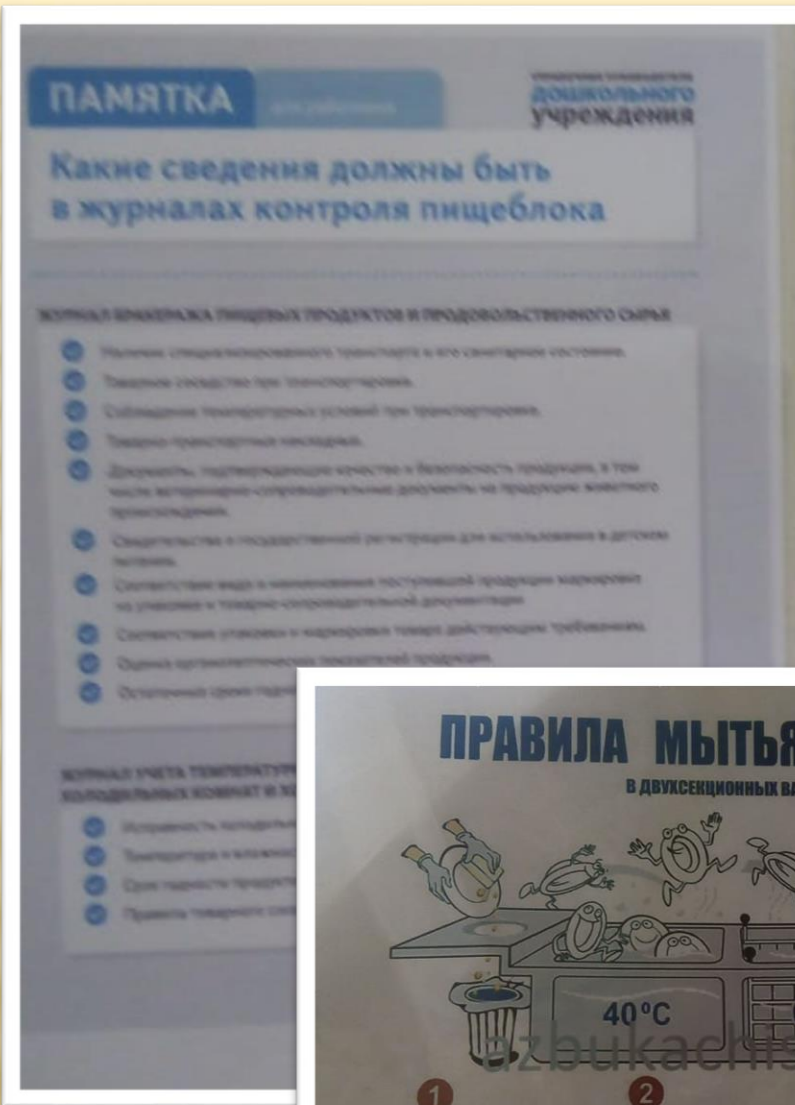
ИНСТРУКЦИЯ по организации питьевого режима

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.



МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

Как варить овощи

Овощ	Время варки
Свежие томаты, горошек, шпинат	8 минут
Репчатый лук	10 минут
Картофель, порезанный кубиком	15 минут
Свежая капуста, морковь	25 минут
Свекла	30 минут
Квашеная капуста	1,5 часа

Оснащение пищеблока МДОБУ ЦРР-д/с № 24

Замена холодильного
оборудования

Замена электрического
котла

Замена стола для сырой
продукции

Ежегодно обновляется
кухонный инвентарь





ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС





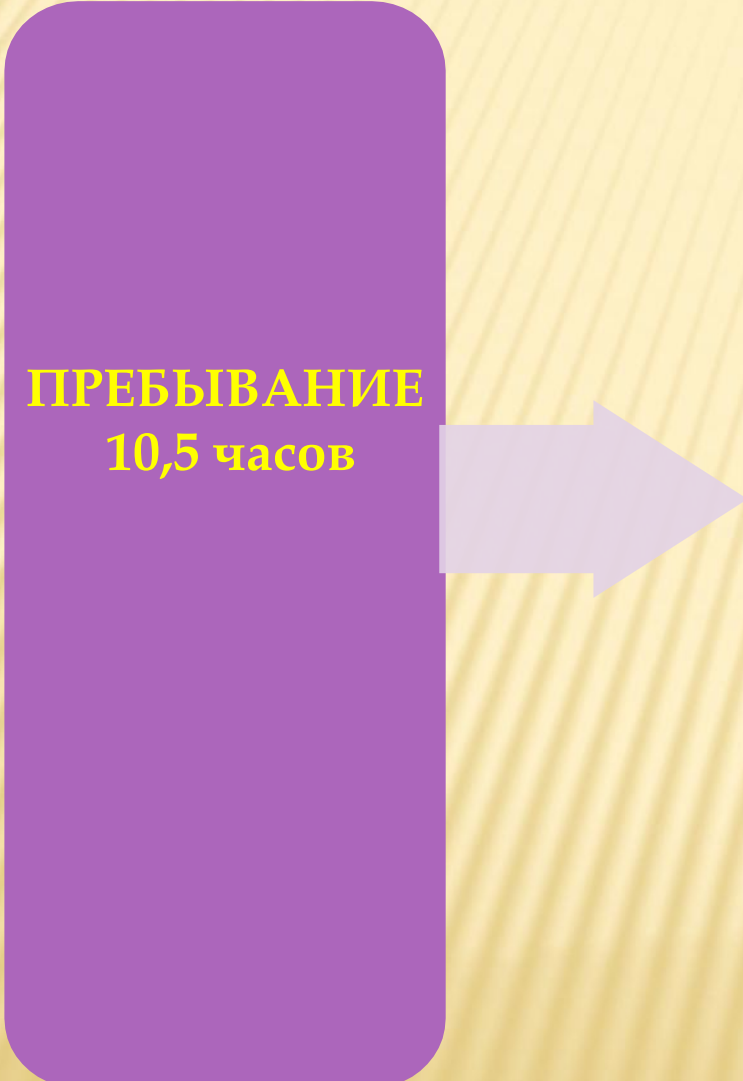
ОБЪЕМЫ ПОРЦИЙ

Блюдо	Масса порций, грамм	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

ПРИЕМ ПИЩИ

ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО НОРМАМ, УСТАНОВЛЕННЫМ ПРИЛОЖЕНИЕМ 12 К САНПИН 2.3/2.4.3590-20.2.1. ДЕТИ ПОЛУЧАЮТ ЧЕТЫРЕХРАЗОВОЕ ПИТАНИЕ, СТРОГО ПО УСТАНОВЛЕННОМУ ГРАФИКУ

ПРЕБЫВАНИЕ
10,5 часов



Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы	
	10,5 часов	группы
8.30 – 09.00	завтрак	По графику
10.30 – 11.00	второй завтрак	По графику
12.00 – 13.00	Обед	По графику
15.30	полдник	По графику









Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Шербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



ИНСТРУКЦИЯ по организации питьевого режима

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.



МО

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 10

ПРИЕМ ПИЩИ

Содержание пищи в рационе питания детей дошкольного возраста должно соответствовать физиологическим потребностям организма. Прием пищи должен осуществляться в определенное время и в определенном количестве.

Возраст	Количество приемов пищи	Время приема пищи	Количество пищи
1-2 года	5-6	7-8, 10-11, 13-14, 16-17, 19-20	150-200
3-4 года	4-5	7-8, 10-11, 13-14, 16-17	150-200
5-6 лет	3-4	7-8, 10-11, 13-14, 16-17	150-200

ОБЪЕМЫ ПОРЦИИ

Возраст	Объем порции
1-2 года	150-200
3-4 года	150-200
5-6 лет	150-200

ПИЩЕБЛОК

1000000

МЕНЮ

Утверждено
Директор ДООУ № 10
С. А. Швец

Ежедневное меню
для детей дошкольного возраста

Возрастная категория: 3 - 7 лет
Длительность пребывания детей в детском саду: 18,5 часов
Прочие виды, количество дней

Наименование блюда	Масса порции, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак		
КАША ПШЕНИЧНАЯ МЯГКОКОВАЯ	40	115,8
ЖЕЛТЯК	40	118,2
САХАР	200	730,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ СОРТА СМР ТРЕТЬЕЙ ПЕРИОДА	40	115,8
Итого за завтрак	300	1115,6
II Завтрак		
ПЕЧЕНЬКА	40	115,8
ВАРИШ	40	118,2
Итого за второй завтрак	80	234,0
Обед		
САЛАТ ИЗ МОРОЖИИ	40	115,8
СУП ПОДАВАЮЩИЙ ТОПОЛЕВУ	200	730,8
САЛЮТКА СОРНАЯ С КУРИЦЕЙ	200	730,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	115,8
КОМПОТ ИЗ ЯГОДА	200	730,8
Итого за обед	680	2413,2
Полдник		
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТЕ	150	565,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ СОРТА СМР ТРЕТЬЕЙ ПЕРИОДА	40	118,2
КЕКСЫ ИЗ КУРАТ И	200	730,8
ВЯЗАННОЕ СМОЛЕТ	40	118,2
Итого за полдник	430	1532,7
Всего за день	1720	5958,3

Здоровый малыш

Вот что такое здоровый малыш

Здоровый малыш - это малыш, который:

- активно играет
- хорошо ест
- спит спокойно
- не болеет
- не капризничает
- не плачет
- не жалуется
- не боится
- не стесняется
- не агрессивен
- не агрессивен
- не агрессивен

Здоровый малыш - это малыш, который:

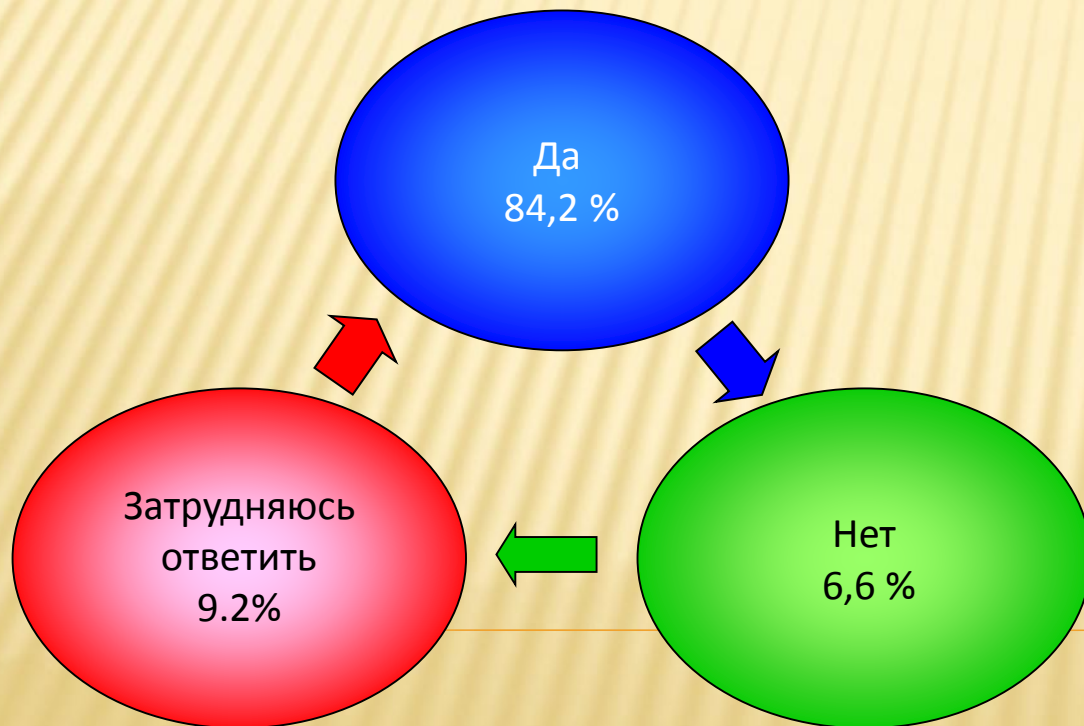
- активно играет
- хорошо ест
- спит спокойно
- не болеет
- не капризничает
- не плачет
- не жалуется
- не боится
- не стесняется
- не агрессивен
- не агрессивен
- не агрессивен

Здоровый малыш - это малыш, который:

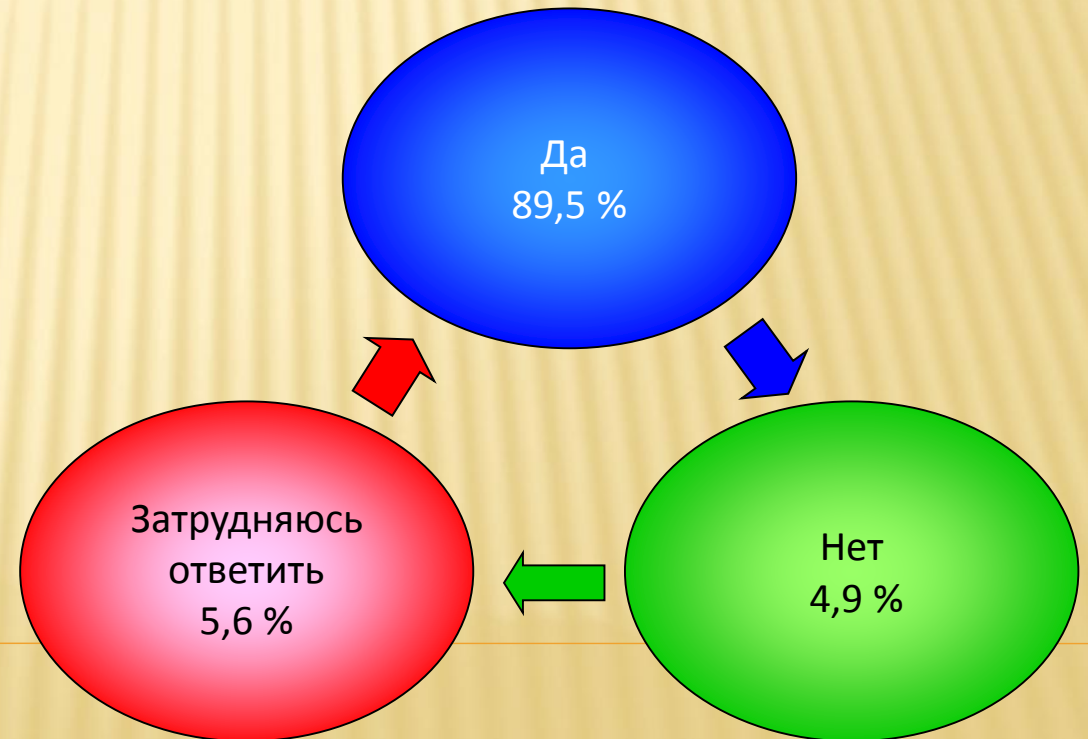
- активно играет
- хорошо ест
- спит спокойно
- не болеет
- не капризничает
- не плачет
- не жалуется
- не боится
- не стесняется
- не агрессивен
- не агрессивен
- не агрессивен

С ЦЕЛЬЮ ИЗУЧЕНИЯ И ВЫЯВЛЕНИЯ УРОВНЯ ОРГАНИЗАЦИИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОУ ПРОВЕДЕНО АНКЕТИРОВАНИЕ РОДИТЕЛЕЙ

«РАЗНООБРАЗНО ЛИ ПИТАНИЕ В ДЕТСКОМ САДУ?»



«УСТРАИВАЕТ ЛИ ВАС КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ В ДОУ?»



КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

БРАКЕРАЖНАЯ
КОМИССИЯ

МОБИЛЬНАЯ ГРУППА
ОБЩЕСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ



Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Щербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru

ПРИКАЗ

15.01.2021 г.

№ 27 - А

г. Арсеньев

О создании мобильной группы общественного контроля организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в образовательной организации МДОБУ ЦРР д/с №24 «Улыбка», соблюдения сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать мобильную группу общественного контроля организации и качества питания (далее – мобильная группа) из числа работников, отвечающих за организацию питания в МДОБУ, в следующем составе:

- заведующий МДОБУ - Шве́ц С.А.;
- заведующий хозяйством – Подлесная Л.Л.;
- председатель профсоюзного комитета – Перцева Н.В.,
- кладовщик – Опря К.С.

2. Включить в мобильную группу председателей от родительской общественности в следующем составе:

- Семьнина Валентина Сергеевна;
- Еременко Екатерина Константиновна;
- Маркелова Анна Олеговна

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



С.А. Шве́ц
Н.В. Перцева
Л.Л. Подлесная
К.С. Опря
А.О. Маркелова

Приложение №1

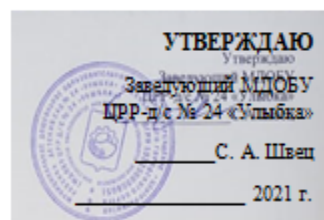
Утверждаю
Заведующий МДОБУ
ЦРР «д/с» № 24 «Улыбка»
С. А. Шве́ц
» *Швец* 2021 г.



План работы мобильной группы общественного контроля по контролю за организацией питания МДОБУ ЦРР «д/с-№ 24 «Улыбка»

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Утверждение плана работы . Выполнение натуральных норм питания. Качество питания. Проверка соблюдения санитарных норм и правил.	январь	Заведующий Члены группы
2	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания. Качество питания. Сроки хранения, условия хранения, реализация продуктов	февраль	Члены группы
3	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания. Соблюдение питьевого режима.	март	Ответственный по питанию Члены группы
4	Отчет мобильной группы по итогам контроля. Выполнение натуральных норм питания. Раздача готовой пищи на пищеблоке. Изучение мнения родителей по качеству питания.	апрель	Члены группы
5	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания. Качество питания. Соответствие рациона питания, согласно утвержденному меню	май	Заведующий Члены группы
6	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания. Качество питания. Контроль за организацией приема пищи воспитанниками в группах.	июнь	Члены группы
7	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания. Соблюдение питьевого режима.	июль	Члены группы
8	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания. Питьевой режим	август	Члены группы
9	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания. Качество питания.	Сентябрь	Члены группы
10	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания	октябрь	Члены группы
11	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Изучение мнения родителей по качеству питания. Выполнение натуральных норм питания.	ноябрь	Члены группы
12	Отчет по итогам работы мобильной группы. Разработка плана.	декабрь	Члены группы
13	Работа с письменными обращениями родителей по вопросам питания	В течении года	Члены группы
14	Информирование родителей о результатах контроля по организации питания в МДОБУ ЦРР-д/с № 24	В течении года	Члены группы

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Щербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



**ПРОГРАММА
(ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка» Арсеньевского городского округа

1. Паспорт программы Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение Центр развития ребенка-детский сад № «Улыбка»» (МДОБУ ЦРР-д/с № 24 «Улыбка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1)образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации(проведению профилактических привив
Юридический адрес:	692342, г. Арсеньев, ул. Щербакова, д.3 а
Фактический адрес:	692342, г. Арсеньев, ул. Щербакова, д.3 а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее панельное 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	3 273,2 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система	



Условия воспитания положительного отношения к еде

- удобное расположение столов, эстетически приятная сервировка и подача блюд;
- благоприятный психологический климат, доброжелательное и внимательное отношение взрослых;
- разъяснение необходимости рационального питания, пропаганда здорового образа жизни;
- исключение агрессивных методов воздействия (принуждения, угрозы, наказание);
- оказание помощи в кормлении, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность;
- позволить детям запивать пищу компотом, киселём, соком или просто теплой водой – тогда они охотно едят;
- во время приема пищи педагогу целесообразно находиться за столом вместе с детьми.











Организация мероприятий по воспитанию культурно - гигиенических навыков у дошкольников в МДОБУ ЦРР-д/с № 24 «УЛЫБКА»

Правила поведения за столом

Правильное пользование столовыми приборами

Беседы по правилам этикета еды

Организация дежурства

Дидактические игры на тему культуры еды



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



**Об утверждении графика закладки продуктов в котел
и ответственных лиц за закладку продуктов в котел
в 20__/20__ учебном году**

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждений нарушений технологий приготовления пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить следующий график закладки продуктов питания, выписанных в меню-требование, в котел на пищеблоке и ответственных лиц за организацию закладки:

Дни недели	Продукты	Время			Ответственный	Ознакомлен
		завтрак	обед	полдник		
поне- дельник	масло сливочное	7.40	11.10	12.00 выпеч. 13.30		

Требование	Как было		Как стало <u>по новому СанПиН</u>
	Детский сад	Школа	
Питание пищей из дома	Запрещали		Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия (п. 8.2)
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ»		Маркировать инвентарь можно любым способом (п. 3.2)
Температура блюдов	Горячие – от 60 до 65 °С; холодные и напитки – не ниже 15 °С	Горячие – не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы и напитки – не выше 14 °С	Температура должна соответствовать требованиям технологических документов (п. 5.2)

Требования к способам питьевого режима

Способ	Требования	
	Общие	Специальные
Стационарные фонтанчики	Нет	Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть <u>моющими и дезинфекантами</u>
Кулеры	<p>Необходимы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей; • маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды 	Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно инструкции, но не реже одного раза в семь дней, с <u>дезинфекантами</u> – не реже одного раза в три месяца
Вода в бутылках		На воду должны быть сертификаты соответствия
Кипяченая вода		<p>Требования к воде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вылить остатки воды из емкости; • промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть; • налить чистую холодную проточную воду в емкость; • прокипятить не менее 5 минут; • кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили; • выставить воду для детей, отметить время замены в графике; • менять воду через 3 часа

Карта контроля формирования культурно-гигиенических навыков детей во время приема пищи

Дата:

11.02.24

Проверку проводил: Шабир

Ф.И.О. воспитателя: Бобенко

Группа: 1



ЗАВЕДУЮЩИЙ
ЦПП-д/с № 24
«Улыбка»
С.А.ШВЕЦ

Вопросы контроля	Критерии оценки		
	Выполняется	Частично выполняется	Не выполняется
Воспитатель формирует у детей культурно-гигиенические навыки во время приема пищи, показывает личный пример		+	
Воспитатель использует разные игровые приемы			+
Воспитатель и младший воспитатель согласовывают свои действия в процессе формирования у детей культурно-гигиенических навыков		+	
Дети выполняют гигиенические процедуры перед едой	+		
Во время приема пищи дети демонстрируют свои культурно-гигиенические навыки (используют салфетку, столовые приборы, аккуратно ведут себя за столом – с учетом возраста)		+	
Сервировка столов правильная и способствует формированию у детей культурно-гигиенических навыков	+		

Утверждаю
Заведующий МДОБУ
ЦПП-д/с № 24 «Улыбка»
С.А.Швец



Дата:

11.03.24

Проверку проводил: Шабир

Ф.И.О. воспитателя: Бобенко

Группа: 11

Карта контроля своевременности получения пищи на кухне

Вопросы контроля	Критерии оценки		
	Выполняется	Выполняется с нарушениями	Не выполняется
Соблюдение графика получения пищи на кухне	+		
Своевременная доставка и раздача пищи в группе	+		
Соблюдение правил личной гигиены помощником воспитателя (внешний вид, спец. одежда, СИЗ)	+		