

МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОТДЕЛ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АЧХОЙ-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Жайна» с. Валерик
Ачхой-Мартановского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад «Жайна» с. Валерик
Ачхой-Мартановского муниципального района»)

ПРОТОКОЛ
проведения заседания бракеражной комиссии

от «25»02.2018г.

с.Валерик.

№2

Председатель: Х.И.Хамзаева
Секретарь: З.С-А.Гермуханова
Присутствовали: 5 чел. (диетсесра – Л.С.Даудова, заведующий – Х.И.Хамзаева,
зам. зав по АХЧ –С.И.Безаев, повар-Х.К.Даткаева
медсестра – Р.М.Эльмурзаева)

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Контроль поведения детей за столом.(доклад диетсестры Э.У. Балаловой)
2. Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке,(отчет шеф повара Я.А. Ибрагимовой)

1.СЛУШАЛИ:

Х.И.Хамзаеву. В своем выступлении она ознакомила присутствующих с итогами контроля поведения детей за столом во время приема пищи.

В режимных процессах у детей формируются навыки личной и общественной гигиены, правильного поведения в быту, в общественных местах, соблюдения общепринятых норм, этикета. В процессе приема пищи происходит формирование следующих культурно-гигиенических навыков: мыть руки перед едой; аккуратно есть; брать хлеб столько, сколько съешь; есть молча; жевать с закрытым ртом; пользоваться салфеткой; правильно сидеть за столом; уметь обращаться с ложкой, вилкой, столовым ножом; тщательно пережевывать пищу.

Переход навыка в привычку достигается систематическим повторением в одинаковых или сходных условиях. Пока привычка не закрепилась, ребенок нуждается в контроле и указаниях взрослого, а также в поощрении, похвале, одобрении.

Профессиональная обязанность воспитателя ДОУ – обучить ребенка правилам поведения за столом. Это обучение происходит как

- разъяснение необходимости рационального питания, пропаганда здорового образа жизни;

- исключение агрессивных методов воздействия (угрозы, принуждение, наказание), нежелательно заставлять ребенка есть без аппетита;

- постепенное приучение ребенка к нужной норме в еде (тем детям, которые привыкли есть дома только одно блюдо (первое или второе), надо обязательно давать неполную норму);

- оказание помощи в кормлении, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность (для детей, у которых нет навыка самостоятельного приема пищи);

- позволить детям запивать пищу компотом, киселем, соком или просто теплой водой – тогда они охотно едят (для детей, которые с трудом глотают пищу);

- во время приема пищи педагогу целесообразно находиться за столом вместе с детьми.

Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Дети испытывают потребность в личном контакте со взрослыми, подражают им в действиях. Исходя из этого предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника ДООУ.

Преимущества совместного приема пищи педагога и детей:

- завтракая и обедая вместе с детьми, воспитатель демонстрирует им красоту этикета, разумность и необходимость его соблюдения во время застолья;

- между людьми, вместе принимающими пищу, возникают более тесные взаимоотношения: ребенок воспринимает воспитателя как часть родственного сообщества, доверяет ему и прислушивается к его словам.

Порядок действий по организации приема пищи:

- Подготовка к приему пищи. Соблюдение гигиенических требований (мебель расставлена удобно в соответствии с ростом детей; столы промыть горячей водой с мылом. Помощник воспитателя обязан тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, проветрить помещение, использовать только чистую посуду)

- Гигиенические процедуры:валеологическое просвещение детей, закрепление правил мытья рук; игры-соревнования (старший возраст); самоконтроль детей; оценка деятельности.

- Сервировка стола: организация дежурства; ознакомление с меню, объявление его детям; привлечение внимания детей к эстетичному оформлению столов, соблюдение правильной осанки.

- Прием пищи (завтрак, обед, полдник, ужин). Индивидуальная работа по воспитанию культуры еды; обучение правилам этикета; оценка деятельности.

Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол к приему пищи?

Правильная сервировка стола как необходимое условие воспитания положительного отношения к еде и формирования навыков приема пищи.

- бумажные салфетки не раскладывают, а ставят в салфетнице (закончив есть, вытирают сначала губы, затем руки, а использованные салфетки кладут на блюдо);

- хлебница ставится в центре стола, при необходимости хлеб нарезается пополам (не ломается!);

- справа от тарелки кладут столовые приборы: ближе к тарелке вилку зубчиками кверху, рядом столовую ложку углублением вниз (когда едят суп, ведут ложку от себя); если подается столовый нож, тогда вилку кладут слева от тарелки, а нож справа ближе к тарелке, лезвием к тарелке (ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, сыр, огурцы, помидоры, яблоки, груши. То, что легко разделить вилкой, едят без ножа: вареный картофель, котлеты, запеканку, омлет. При этом вилку держат в правой руке, а левой придерживают тарелку: большой палец лежит на краю тарелки, остальные под краем);

- если подают компот с ягодами, то на блюде кладут чайную ложку;

- салат, овощную нарезку, маринад подают в отдельной тарелочке;

- все блюда разливаются согласно возрастной норме.

Наблюдение за организацией воспитательно – образовательного процесса показало, что педагоги ДОО уделяют большое внимание эстетике питания и культуре поведения детей за столом, начиная с групп младшего дошкольного возраста. Ведь чем раньше у ребенка сформированы правильные навыки еды, тем они прочнее закрепятся, станут привычкой в детском возрасте и необходимостью в зрелом.

Посещение в разных возрастных группах д/с режимных моментов связанных с приемом пищи (завтрак, обед, полдник) показало, что обучение детей правилам поведения за столом происходит как во время приема пищи, так и перед и после этого. Перед едой все воспитанники ДОО обязательно моют руки.

Во время еды во всех группах д/с создана спокойная обстановка. Педагоги следят за эстетикой питания, правильной посадкой детей за с

толом, развивают навыки пользования столовыми приборами и принадлежностями. В процессе кормления они не торопят воспитанников, не отвлекают посторонними разговорами, а своевременно напоминают о том, что пищу надо хорошо пережевывать, съесть все что предложено, что ставить локти на стол некрасиво и это мешает соседям. Длительность процессов приема пищи (завтрака, обеда, полдника) соответствует нормам

й всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убира

ется в специальный шкаф. В отдельном помещении хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Пищевые продукты и продовольственное сырье доставляются в ДОУ при наличии подтверждающих их качество и безопасность документов (сертификатов и удостоверений), которые сохраняются до окончания реализации продукции.

«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию.

Санитарными правилами установлены санитарно-эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста:

-Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

-Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

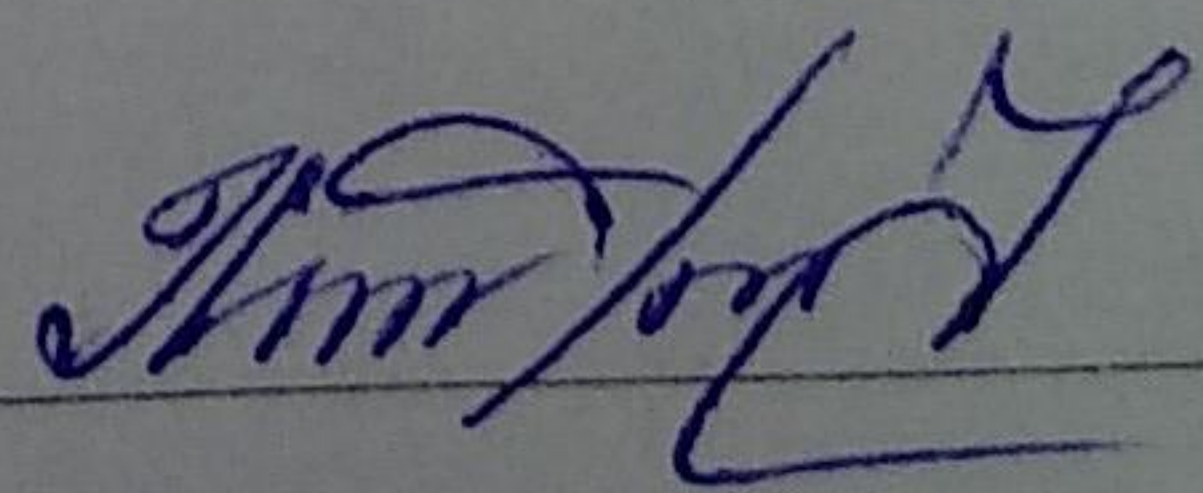
-Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

-Требования к перевозке и приёму в дошкольные организации пищевых продуктов.

РЕШИЛИ:

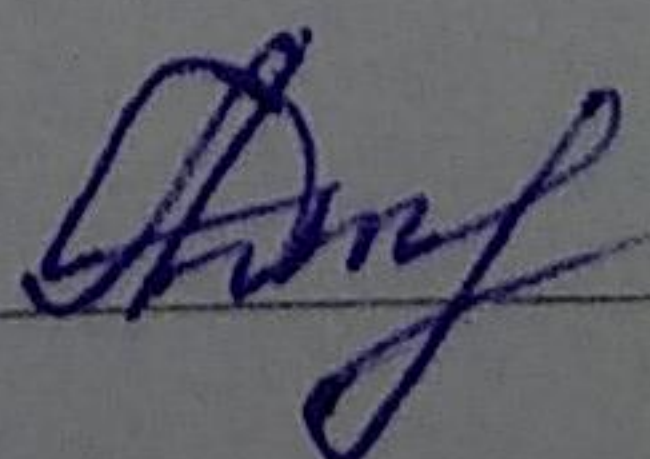
Признать работу пищеблока удовлетворительной.

Председатель, заведующий



Х.И.Хамзаева

Диетсестра



Л.С.Даудова