



Организация питания обучающихся и работников

Шкалы МКДО



Показатели качества

1

Качество питания

2

Организация процесса питания обучающихся

3

Организация процесса питания сотрудников

4

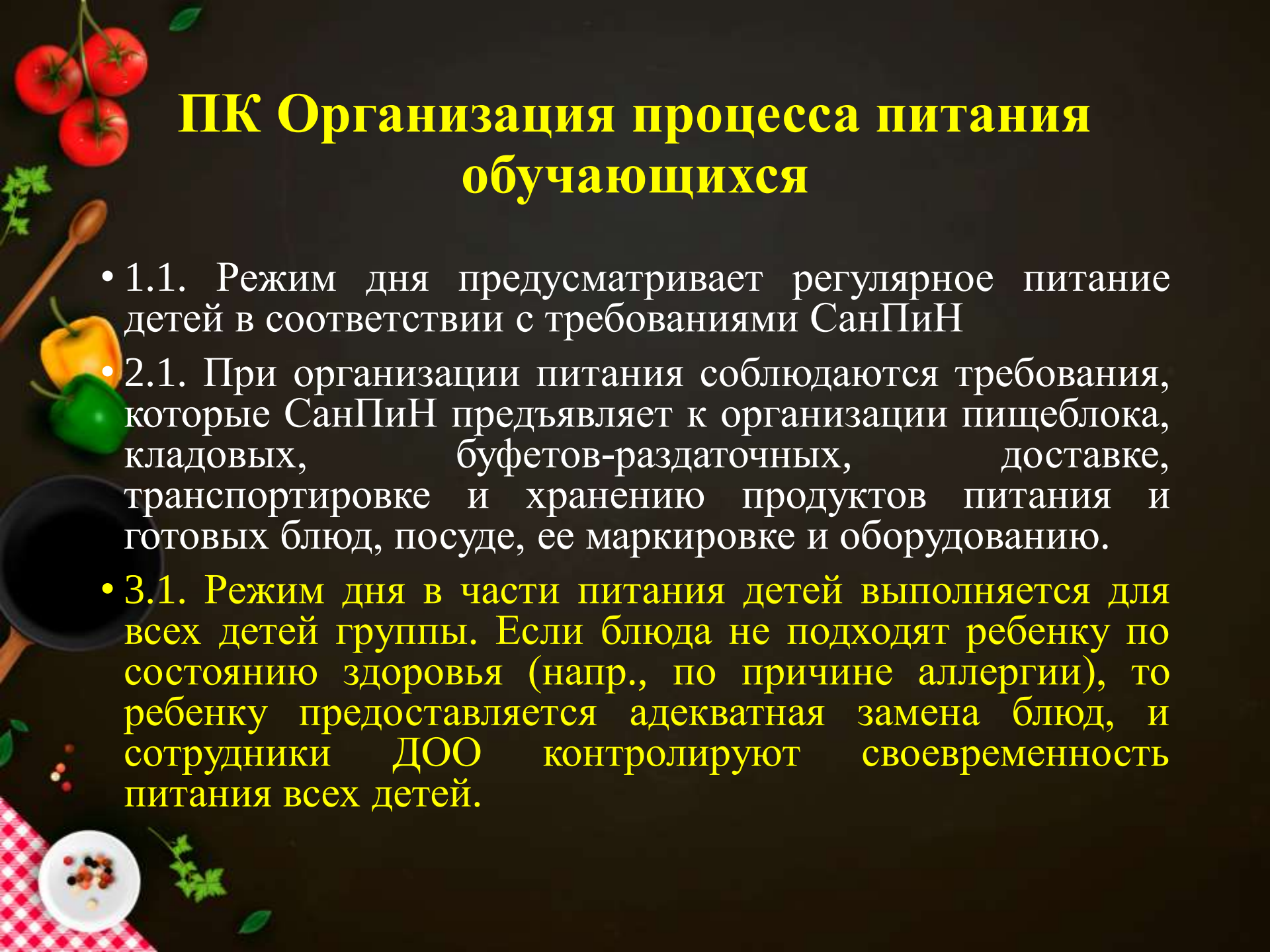
Индивидуализация питания



Показатель качества

Качество питания
(соответствие
санитарным нормам)

1. Режим питания
2. Объем порций
3. Обработка столов

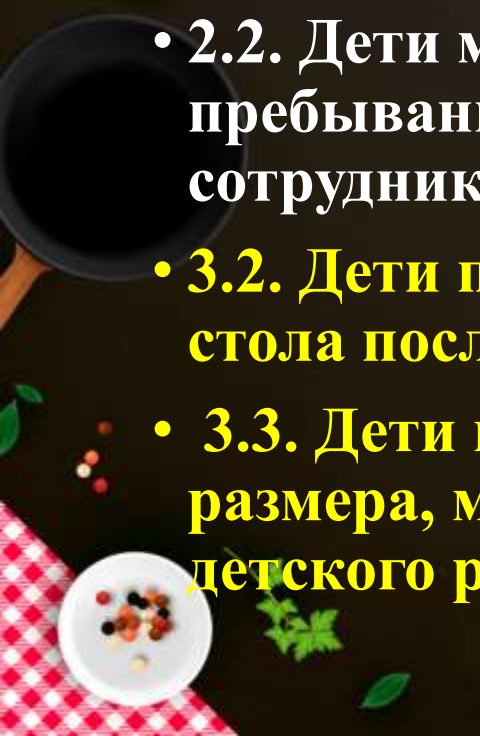


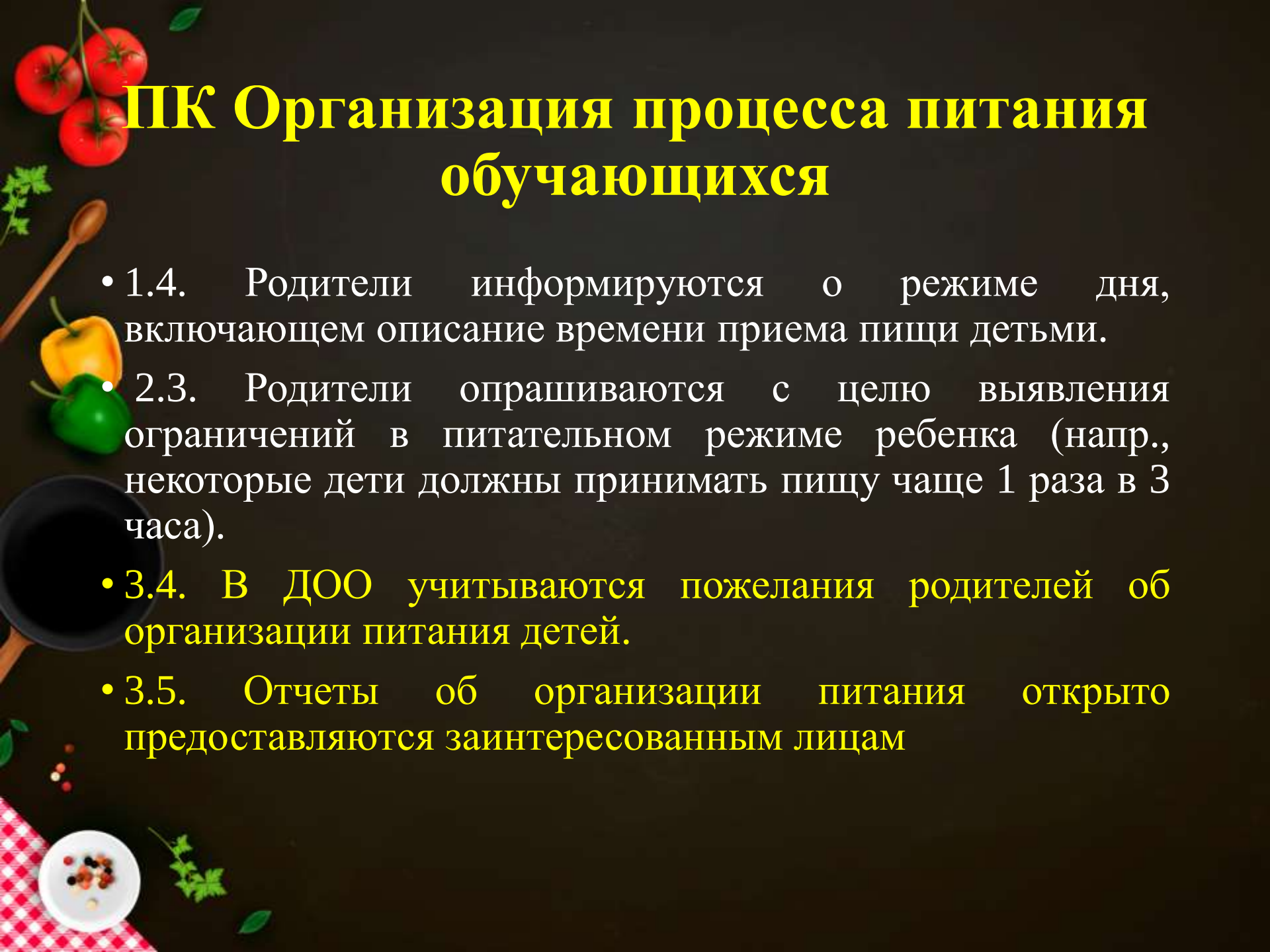
ПК Организация процесса питания обучающихся

- 1.1. Режим дня предусматривает регулярное питание детей в соответствии с требованиями СанПиН
- 2.1. При организации питания соблюдаются требования, которые СанПиН предъявляет к организации пищеблока, кладовых, буфетов-раздаточных, доставке, транспортировке и хранению продуктов питания и готовых блюд, посуде, ее маркировке и оборудованию.
- 3.1. Режим дня в части питания детей выполняется для всех детей группы. Если блюда не подходят ребенку по состоянию здоровья (напр., по причине аллергии), то ребенку предоставляется адекватная замена блюд, и сотрудники ДОО контролируют своевременность питания всех детей.



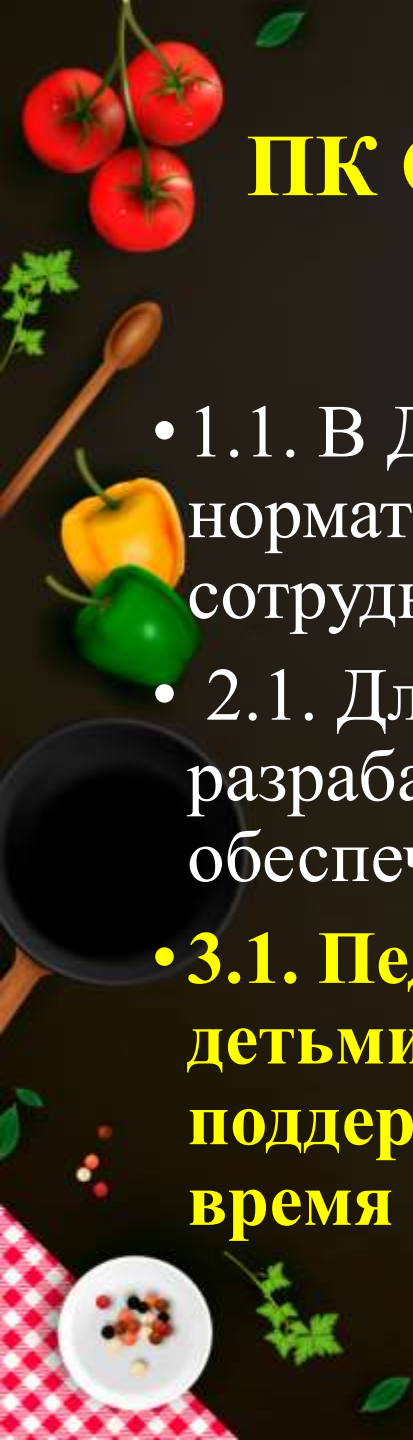
ПК Организация процесса питания обучающихся

- 1.2. Питание детей организуется в помещении группы.
 - 1.3. Педагог контролирует гигиену рук перед приемом пищи.
 - 2.2. Дети могут сами брать воду в любое время пребывания в ДОО или могут попросить воду у сотрудников ДОО и получить ее.
 - 3.2. Дети помогают накрывать на стол, убирать со стола после окончания приема пищи.
 - 3.3. Дети пользуются столовыми приборами детского размера, мебель для организации питания — тоже детского размера.
- 



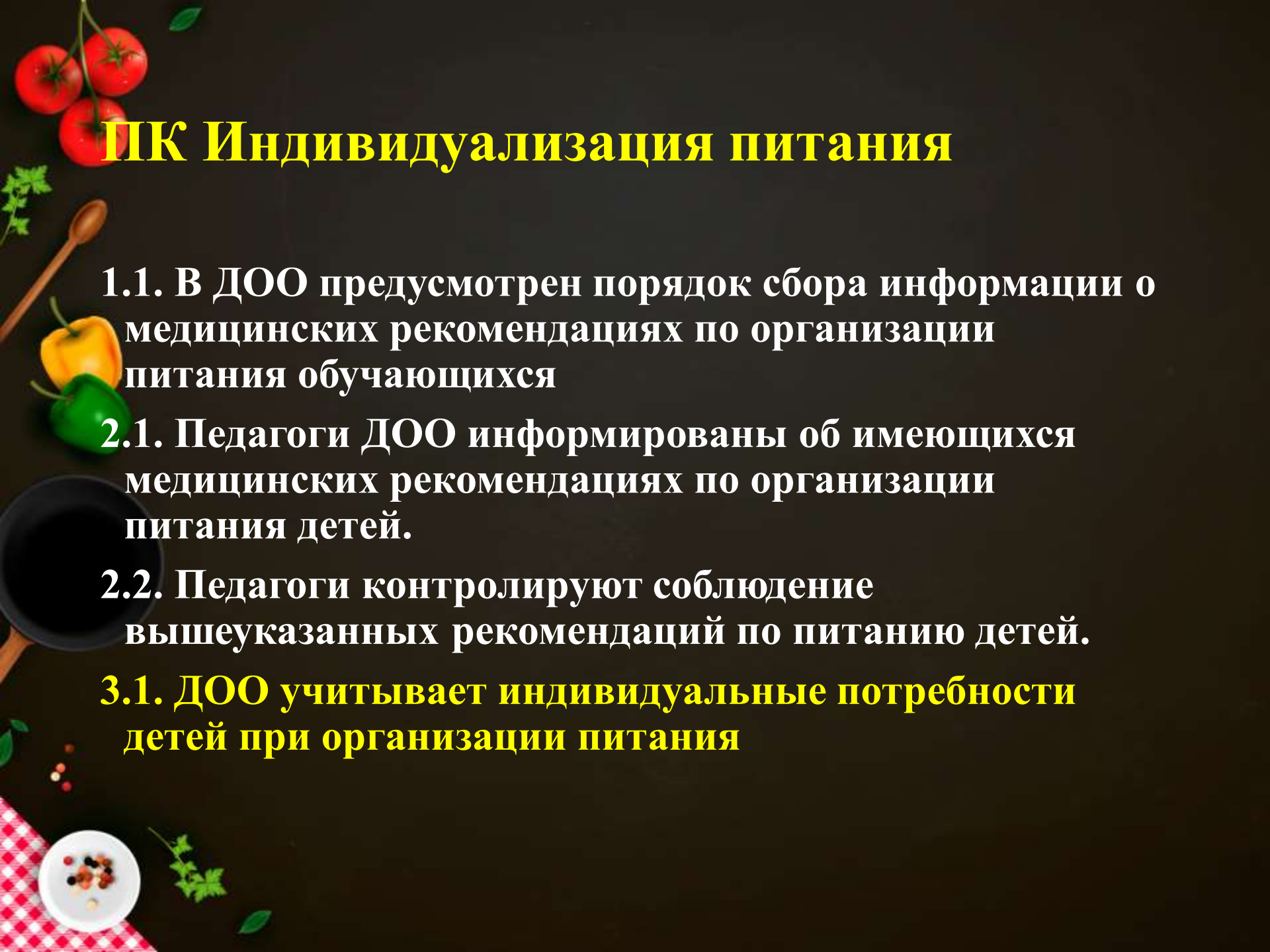
ПК Организация процесса питания обучающихся

- 1.4. Родители информируются о режиме дня, включающем описание времени приема пищи детьми.
- 2.3. Родители опрашиваются с целью выявления ограничений в питательном режиме ребенка (напр., некоторые дети должны принимать пищу чаще 1 раза в 3 часа).
- 3.4. В ДОО учитываются пожелания родителей об организации питания детей.
- 3.5. Отчеты об организации питания открыто предоставляются заинтересованным лицам



ПК Организация процесса питания сотрудников ДОО

- 1.1. В ДОО предусмотрены локальные нормативные акты, регулирующие питание сотрудников ДОО.
- 2.1. Для питания сотрудников ДОО разрабатывается двухнедельное меню, обеспечивающее полноценный рацион.
- **3.1. Педагоги принимают пищу вместе с детьми, общаются с ними за столом, поддерживают позитивную атмосферу во время еды.**



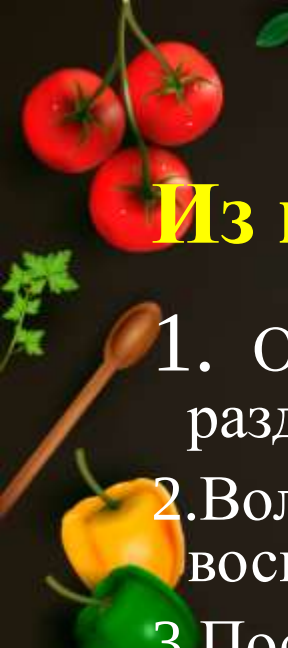
ПК Индивидуализация питания

1.1. В ДОО предусмотрен порядок сбора информации о медицинских рекомендациях по организации питания обучающихся

2.1. Педагоги ДОО информированы об имеющихся медицинских рекомендациях по организации питания детей.

2.2. Педагоги контролируют соблюдение вышеуказанных рекомендаций по питанию детей.

3.1. ДОО учитывает индивидуальные потребности детей при организации питания



Из наблюдений

1. Остатки пищи . Кастрюля с отходами стоит на столе раздачи
 2. Волосы не прибраны (младший воспитатель, воспитатель)
 3. Посуда уже на столе, а дети еще на прогулке
 4. Блюда уже стоят на столе, а дети еще не все вернулись в группу после доп.занятий
 5. Получение пищи. Кастрюли стоят на подносе без салфеток
 6. Отсутствие бумажных салфеток и столовых приборов (вилки, ножи)
 7. Дети ждут, когда все поедят и не выходят из — за стола.
- 