

Работа с кулинарной командой по подготовке к фестивалю-конкурсу «Национальные кухни России»

Автор-составитель:

Наталья Александровна Волкова,

заместитель начальника
по научно-методической работе
детского лагеря «Стремительный»

Логика подготовки детского лагеря к фестивалю-конкурсу «Национальные кухни России» (далее — фестиваль)

Подготовка детского лагеря к фестивалю-конкурсу «Национальные кухни России» (далее — фестиваль) строится из четырёх основных этапов и длится с момента информирования всех участников смены о фестивале до подведения итогов работы кулинарной команды.

- 1-й этап: формирование состава кулинарной команды (шаги с 1 по 8 в таблице, представленной ниже);
- 2-й этап: работа с кулинарной командой по подготовке к фестивалю (шаги с 9 по 13 в таблице, представленной ниже);
- 3-й этап: работа с кулинарной командой на фестивале (шаги 14 и 15 в таблице, представленной ниже);
- 4-й этап: работа с кулинарной командой по итогам фестиваля (шаг 16 в таблице, представленной ниже).

Предлагаемые формы работы, необходимые рекомендации по каждому шагу вынесены в отдельные приложения, ссылка на которые указана в таблице.

Шаг №	Содержание деятельности	Дело, на котором даётся содержание	Сроки реализации	Ответственные за реализацию
1	Информирование участников смены о проведении фестиваля-конкурса «Национальные кухни России» (Приложение 1)	Презентация программы смены (на одной из станций)	2 – 3 день смены	Творческая группа воспитателей и кураторов, ответственных за разработку содержания и реализации презентации программы смены
2	Запуск подачи заявок на вхождение в состав кулинарной команды детского лагеря (Приложение 2)	Презентация программы смены (на одной из станций)	2 – 3 день смены	Творческая группа воспитателей и кураторов, ответственных за разработку содержания и реализации презентации программы смены
3	Заполнение и приём заявок на вхождение в состав кулинарной команды детского лагеря	—	3 – 4 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере
4	Обработка заявок и формирование списка желающих принять участие в фестивале-конкурсе «Национальные кухни России» в составе кулинарной команды детского лагеря	—	4 – 5 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере

Шаг №	Содержание деятельности	Дело, на котором даётся содержание	Сроки реализации	Ответственные за реализацию
5	Конкурсный отбор в кулинарную команду лагеря (Приложение 3)	Сбор участников (всех, кто подал заявки)	6 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере
6	Обработка результатов конкурсного отбора, формирование списка участников кулинарной команды детского лагеря	—	6 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере
7	Объявление и представление состава кулинарной команды лагеря	Радиоэфир/ утренняя зарядка/ общее лагерное событие (Приложение 4)	7 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере
8	Определение блюда для приготовления на фестивале	Голосование (Приложение 5)	7 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере
9	Знакомство и командообразование участников кулинарной команды лагеря, определение целевых установок, формирование плана работы кулинарной команды, распределение обязанностей и ответственных, выбор названия и девиза команды (Приложение 6)	1 сбор кулинарной команды	7 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере, воспитатели — участники кулинарной команды, шеф-повар лагеря
10	Знакомство с особенностями и традициями региона, определённого для фестиваля, работа с информационными источниками, мозговой штурм для выработки идей по презентации национальных особенностей региона во время фестиваля (Приложение 7)	2 сбор кулинарной команды	8 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере, воспитатели — участники кулинарной команды, шеф-повар лагеря
11	Знакомство с технологической картой приготовления выбранного блюда, изучение состава продуктов, их энергетической ценности, отработка навыков приготовления блюда, распределение ответственных за каждый этап приготовления блюда; определение вариантов сервировки стола (Приложение 8)	3 сбор кулинарной команды	9 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере, воспитатели — участники кулинарной команды, шеф-повар лагеря

Шаг №	Содержание деятельности	Дело, на котором даётся содержание	Сроки реализации	Ответственные за реализацию
12	Подготовка дидактического материала для презентации, подготовка необходимого реквизита, костюмов (Приложение 9)	4 сбор кулинарной команды	11 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере, воспитатели — участники кулинарной команды, шеф-повар лагеря
13	Генеральная репетиция презентации команды, национальных особенностей и выбранного блюда (Приложение 10)	5 сбор кулинарной команды	14 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере, воспитатели — участники кулинарной команды, шеф-повар лагеря
14	Настрой кулинарной команды на участие в фестивале, подготовка продуктов, подготовка и оформление места презентации (Приложение 11)	Сбор кулинарной команды в день проведения фестиваля-конкурса «Национальные кухни России»	16 – 18 день смены	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере, воспитатели — участники кулинарной команды, шеф-повар лагеря
15	Приготовление блюда, презентация	Фестиваль-конкурс «Национальные кухни России»	16 – 18 день смены	Воспитатели — участники кулинарной команды, шеф-повар лагеря, подростки — участники кулинарной команды
16	Рефлексия и анализ работы кулинарной команды (Приложение 12)	Итоговый сбор кулинарной команды	16 – 18 день смены (после фестиваля)	Куратор программы «Основы здорового питания» в детском лагере

Приложение 1

Информирование участников смены о проведении фестиваля-конкурса «Национальные кухни России» происходит в рамках одной из станций на презентации программы смены — «#ПРО_Орлёнок (в рамках станции даётся полная информация о возможностях подростка в ВДЦ «Орлёнок» — образовательные пространства, реализуемые программы, общие события и конкурсы в смене). При информировании подростков о конкурсе педагогу важно ознакомить ребят с задачами конкурса, презентовать в творческой форме положение о конкурсе (это может быть презентация, игра, видео-инструкция); обозначить, каким образом будет сформирована кулинарная команда, кто может войти в её состав и как стать её участником (через подачу заявки). По итогам презентации конкурса важно получить обратную связь (всё ли было понятно ребятам,

есть ли у них какие-то вопросы, кто уже сейчас готов попробовать себя в этой роли) и вручить на каждый отряд бланки заявок с обозначением места и времени сдачи, а также положение о фестивале-конкурсе кулинарных команд «Национальные кухни России».

При подготовке сценария станции важно учесть временной промежуток и грамотно спланировать содержание. За составление сценария отвечает творческая группа дела, за проверку сценария — педагог, отвечающий за реализацию программы «Основы здорового питания» в лагере.

При проведении станции важно создать визуальное оформление — можно воспользоваться круглыми стендами с логотипом ВДЦ «Орлёнок», программы «Основы здорового питания» и конкурса кулинарных команд. Кроме того, можно воспользоваться

проектором или плазмой для демонстрации предыдущего опыта участия лагеря в подобном конкурсе.

Дидактический материал, который необходимо подготовить на станцию — положение

о фестивале-конкурсе «Национальные кухни России», бланки заявок на каждый отряд по количеству участников, памятку (о сроках подачи заявок, сборах кулинарной команды, времени проведения конкурса и т.д.).

Приложение 2

Пример заявки на вхождение в состав кулинарной команды лагеря:

Детский лагерь « _____ »

ЗАЯВКА

на участие в фестивале-конкурсе «Национальные кухни России»

Ф.И.О. _____

№ отряда _____

Почему именно ты должен стать участником кулинарной команды лагеря?	
Какую роль в твоей жизни занимает здоровое питание и физическая активность?	
Чем ты можешь быть полезен кулинарной команде? Какие особенные умения смогут тебе помочь вывести команду в лидеры кулинарного искусства?	

Заявка вручается участникам по итогам прохождения станции, где происходит презентация фестиваля-конкурса «Национальные кухни России».

Приложение 3

Конкурсный отбор в кулинарную команду лагеря среди участников, подавших заявки, может осуществляться разными способами (на усмотрение детского лагеря).

Примеры проведения конкурсного отбора:

1. Тестирование на знание основ правильного питания (участникам выдаются бланки тестов/заполняется тестирование в гугл-форме). Основу вопросов и заданий в этом тестировании могут составить темы раздела «Разговор о правильном питании» (взятые из программы), а также темы, предложенные в рамках образовательной стажировки отряда в столовой детского лагеря — сервировка стола и дегустация Краснодарского чая. Подростки, набравшие максимальное количество баллов, становятся участниками кулинарной команды лагеря.

2. Деловая игра «Слагаемые здорового образа жизни». В рамках этой игры все участники формируются в несколько небольших по своему составу групп и проходят ряд станций/ряд испытаний (задание на сопо-

ставление, разгадывание кроссворда, творческая презентация описанного блюда, сервировка и оформление стола на разные темы, викторина и т.д.). По итогам каждой станции команда получает бонусные баллы, а каждый участник в команде — индивидуальный жетон, обозначающий владение той или иной темой/умением. Далее происходит подсчёт рейтинга и лучшие в каждой теме и лидеры рейтинга входят в состав кулинарной команды лагеря.

Приложение 4

Объявление и представление состава кулинарной команды может проводиться на любом общелагерном деле, где задействованы все или максимальное количество участников смены (общелагерная линейка или утренняя зарядка, утренний радиоэфир и т.д.). Важно рассказать, что состоялось определение состава кулинарной команды, какие испытания они прошли, чтобы войти в этот состав и достойно представлять лагерь на уровне «Орлёнка». Далее объявляются по имени, фамилии и номеру отряда все

участники, они выходят на импровизированную сцену, их важно поддержать аплодисментами. После того как представлена команда, важно представить ту национальность, какой посвящён фестиваль, и объявить все блюда, которые будут выставлены на общее голосование.

Приложение 5

Определение блюда происходит на том же событии, где и объявляется состав кулинарной команды. Здесь важно творчески представить все пять блюд, которые предлагаются на выбор; пояснить участникам смены, что от их выбора будет зависеть то, что будет готовить кулинарная команда на фестивале-конкурсе. Само голосование за представленные блюда может проводиться в разных формах:

- онлайн-голосование в гугл-форме;
- голосование стикерами/наклейками (наклеивают в область понравившегося блюда);
- голосование-игра (ребятам предлагается занять на площадке определённую позицию, где обозначено то или иное блюдо);
- после того, как голосование проведено, подсчитываются результаты и объявляется блюдо.

Приложение 6

Сбор кулинарной команды включает в себя знакомство и командообразование участников команды, определение целевых установок, формирование плана работы команды, распределение обязанностей и ответственных, выбор названия и девиза команды.

Для того чтобы команда смогла эффективно работать, важно как можно больше узнать друг о друге: как зовут, какие интересы есть у человека, какими возможностями он обладает и чем может быть полезен своей команде. Эту деятельность можно реализовать за счёт игр или за счёт простого общения. Не менее важной составляющей эффективной работы является командообразование. С помощью различных игр и упражнений, которые позволяют участникам научиться слушать, понимать друг друга и действовать сообща, команда сможет стать единым коллективом, где каждый не только личность,

но и часть общего. Одним из таких упражнений может стать «Вавилонская башня», где каждый участник вытягивает карточку с заданием, что должно быть изображено на рисунке, но не общаясь и не разговаривая с остальными, всем участникам необходимо создать общий рисунок.

После работы на знакомство и командообразование важно найти единый символ команды — это может быть некий логотип, игрушка, название, девиз, ритуал. Это является также важной частью, так как этот символ будет объединять участников для достижения общего результата.

Как только команда сформировалась, участников необходимо познакомить с предстоящей деятельностью и ближайшими задачами, которые им предстоит решить, после чего команда формулирует свою цель, составляет план по её достижению и распределяет обязанности. Всё это важно зафиксировать на стенде, чтобы каждый участник программы мог подойти и посмотреть в любой момент времени.

Приложение 7

Второй сбор кулинарной команды предназначен для знакомства с особенностями и традициями региона, определённого для фестиваля, работы с информационными источниками, мозгового штурма для выработки идей по презентации национальных особенностей региона во время фестиваля.

Для того чтобы команде познакомиться с особенностями представленного региона, можно воспользоваться разными источниками — это могут быть книги о конкретном регионе, статьи в интернет-источниках и журналах, видеоролики или фильмы о регионе. После того, как собрано максимальное количество информации, выбирается самое интересное, познавательное, то, что может заинтересовать членов жюри, а также то, что является «изюминкой» этого региона.

В случае, если участники команды более младшего возраста, взрослые участники команды проводят предварительную работу сами и после этого знакомят ребят с особенностями региона в творческой форме.

Приложение 8

На третьем сборе команде важно изучить технологическую карту приготовления блюда, научиться приготовлению некоторых его элементов (например, нарезке, форме подачи). Важной составляющей является знакомство с составом продуктов, их энергетической ценностью. Как только команда понимает, что это за блюдо, как оно будет выглядеть в готовом варианте, команде важно определить, каким образом будет сервирован стол и представлено это блюдо. В рамках третьего сбора можно пригласить педагога-организатора лагеря, ответственного за проведение занятий по сервировке стола, и совместно подобрать интересный вариант сервировки и попробовать выполнить эту сервировку. После этого команде предлагается распределить ответственных по выполнению каждого элемента (шага) технологической карты.

Приложение 9

Четвёртый сбор предназначен для общей сборки всего материала в единое выступление и подготовку дидактического материала, необходимого реквизита и визуального сопровождения.

При подготовке необходимо учесть разные варианты:

- визуальное оформление (аппетитки, рецепт блюда, его калорийность и полезные свойства, интересные особенности региона, фотографии или видео работы команды по подготовке к фестивально-конкурсу, наличие бренда при оформлении площадки);
- музыкальное сопровождение для презентации и общего фона;
- дидактический материал, который может быть подарен каждому члену жюри и зрителям (закладки, открытки, конверты с рецептами блюда и т.д.);
- внешний вид команды (единый стиль — фартуки, головные уборы, футболки или тематические костюмы).

Приложение 10

На пятом сборе команда, собрав весь материал воедино и подготовив весь необходимый реквизит, проводит генеральную репетицию своего выступления. На эту генеральную репетицию можно пригласить несколько человек, которые смогут посмотреть и дать оценку и обратную связь команде о том, что не хватило в выступлении, что нужно дополнить/изменить/убрать. Здесь важно прислушаться как к мнению команды, так и к мнению сторонних наблюдателей, потому что полностью остановиться на чём-то одном мнении недостаточно.

Приложение 11

В день проведения фестиваля важно проверить внешний вид команды и готовность помещения, где будет проводиться конкурс. Как только проверена готовность, команда собирается вместе, и взрослые участники команды дают напутственное слово и создают необходимый настрой. Здесь большую роль сможет сыграть символ команды, определённый на первой встрече. Важно обозначить ребятам, что главным в конкурсе является не победа, а участие и новый опыт, а победа была бы хорошим подарком качественной и слаженной работе команды.

После завершения конкурса важно провести рефлексию и собрать эмоциональный отклик у команды; дать возможность участникам поделиться своими эмоциями и чувствами.

Приложение 12

На следующий день после завершения фестиваля команде важно подвести итог: понять, достигли они своей цели и нет, что удалось лучше всего, а что хотелось бы изменить; кого хотелось бы отметить и сказать этому человеку «спасибо». Важно поблагодарить команду за работу, сделать общее фото. Также можно воспользоваться традицией сюрприза и сделать небольшие подарки участникам команды (это может быть как что-то маленькое и для каждого, так и одно общее, например, чаепитие).

Министерство просвещения
Российской Федерации

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
«ВСЕРОССИЙСКИЙ ДЕТСКИЙ ЦЕНТР
«ОРЛЁНОК» (ФГБОУ ВДЦ «ОРЛЁНОК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по образовательной
деятельности, управлению персоналом
и связям с общественностью

Спирина Л.В.
2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«__» _____ 20__ г. №

**об образовательной стажировке отряда в столовой
в рамках обучающей (просветительской) программы
по вопросам здорового питания
для детей-участников смен в ВДЦ «Орлёнок»
«Основы здорового питания»
(2021 г.)**

1. Общие положения

1.1. Образовательная стажировка отряда в столовой проводится в рамках реализации обучающей (просветительской) программы по вопросам здорового питания для детей-участников смен в ВДЦ «Орлёнок» «Основы здорового питания».

1.2. Порядок проведения образовательной стажировки отряда в столовой в рамках обучающей (просветительской) программы по вопросам здорового питания для детей-участников смен в ВДЦ «Орлёнок» «Основы здорового питания» определяется настоящим Положением.

1.3. Под образовательной стажировкой отряда в столовой в рамках обучающей (просветительской) программы по вопросам здорового питания для детей-участников смен в ВДЦ «Орлёнок» «Основы здорового питания» (далее — стажировка) понимается практическая деятельность детей, направленная на приобретение знаний, умений и навыков организации здоровьесообразного и эстетического пространства собственного и коллективного питания.

1.4. Участником стажировки является временное детское объединение (отряд, экипаж, взвод) согласно графику стажировки, утверждённому начальником детского лагеря.

2. Цели и задачи стажировки

2.1. Целью стажировки является формирование у детей знаний, умений и навыков в сфере здорового и безопасного питания как составляющей здорового образа жизни. Задачи стажировки:

1. Расширение знаний о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирования готовности соблюдать эти правила.

2. Развитие навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.

3. Развитие представления о правилах этикета, связанных с питанием, осознания того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности.

4. Развитие креативного мышления, коммуникативных навыков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми.

5. Включение детей в деятельность, позволяющую развивать компетентность в области собственной безопасности.

3. Сроки и место проведения

3.1. Стажировка проводится ежемесячно в столовой детского лагеря ВДЦ «Орлёнок» в обеденном зале.

4. Руководство стажировкой

4.1. Общее руководство стажировкой осуществляет начальник детского лагеря.

4.2. Непосредственное проведение стажировки осуществляют совместно детский лагерь и отдел питания.

4.3. Со стороны детского лагеря ответственным за стажировку является педагог-организатор (или лицо, ответственное за реализацию программы стажировки по распоряжению начальника детского лагеря), который осуществляет следующие функции:

- определяет график стажировки, согласовывает график с начальником детского лагеря и заведующим столовой детского лагеря;
- совместно с отрядным педагогом осуществляет подготовку временного детского объединения (отряда) к стажировке;
- проводит два образовательных занятия в рамках стажировки;
- организует мониторинг качества и эффективности проведения стажировки;
- обобщает информацию и готовит отчёт о проведении стажировки.

4.4. Со стороны отдела питания ответственным за стажировку является заведующий столовой, который осуществляет следующие функции:

- согласовывает график стажировки;
- консультирует педагогов детских лагерей, курирующих стажировку, при подготовке и проведении образовательных занятий (сервировка стола и чайная дегустация);
- обеспечивает знакомство детей с сотрудниками столовой, их функционалом;
- обеспечивает стажировку необходимыми составляющими (чай, посуда, столы и т.д.).

5. Требования к участникам и условия их допуска к стажировке

5.1. К участию в стажировке допускаются дети 9 – 16 лет, зачисленные на обучение по дополнительным общеразвивающим программам в ВДЦ «Орлёнок», прошедшие перед стажировкой медицинский осмотр.

6. Программа стажировки

1. Подготовительная часть:

- образовательное занятие на тему «Режим дня и режим питания. Регулярность питания как одно из условий рационального питания. Здоровое меню. Сбалансированный рацион питания»;
- изучение орлятского меню дня стажировки;
- подготовка презентации меню в творческой форме (радиовыпуск, информационный плакат, оформленное меню дня и др.) для других участников смены.

2. Основная часть:

- проведение педагогом инструктажа № 9 (Приложение) с фиксацией в журнале инструктажей по правилам поведения, обеспечивающим безопасность жизни и здоровья детей;
- презентация меню участникам смены (знакомство с энергетической ценностью блюд, их составом, полезными свойствами и т.д.);
- образовательное занятие по сервировке стола;
- чайная дегустация.

3. Подведение итогов стажировки:

- проведение рефлексии.

Примечание: дополнения и изменения по программе стажировки могут быть отражены в Приложении к настоящему Положению.

7. Обеспечение безопасности участников стажировки

Обеспечение безопасности осуществляется в соответствии с инструкцией №9 «Об образовательной стажировке в столовой детского лагеря» (Приложение № 1).

Начальник д/л «Солнечный»

Б.Н. Пыц

Начальник д/л «Звёздный»

Т.В. Тютина

Начальник д/л «Стремительный»

А.Е. Черных

Положение об образовательной стажировке отряда в столовой в рамках обучающей (просветительской) программы по вопросам здорового питания...

Начальник д/л «Штормовой»	Б.Ю. Кучеренко
Начальник д/л «Комсомольский»	А.В. Базук
Начальник д/л «Дозорный»	Е.В. Грищенко
Начальник д/л «Олимпийская деревня»	А.В. Погребная
Начальник д/л «Солнышко»	О.В. Шевердина

СОГЛАСОВАНО:

Начальник управления образовательных программ	Л.Р. Сайфутдинова
Директор учебно-методического центра	В.В. Федотова
Начальник отдела питания	Д.А. Шипикин
Начальник отдела охраны труда и окружающей среды	Е.В. Лебедева

Приложение 1

**ИНСТРУКЦИЯ № 9
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СТАЖИРОВКИ
В СТОЛОВОЙ ДЕТСКОГО ЛАГЕРЯ**

I. Общие требования безопасности

- 1.1. Данная инструкция разработана на основе инструкции по охране труда воспитателя, должностных обязанностей воспитателя, режима дня и регламентируется положением об образовательной стажировке отряда в столовой в рамках обучающей программы по вопросам правильного питания для детей — участников смен «Основы здорового питания».
- 1.2. Отряд, проходящий образовательную стажировку, оказывает помощь в организации питания в столовой, определённого по графику стажировки.
- 1.3. Отрядный воспитатель решает все организационно-педагогические задачи, касающиеся организации питания детей лагеря, совместно с администратором зала, дежурным медработником, обращаясь за консультацией к администрации лагеря и заведующей столовой.
- 1.4. На образовательную стажировку выходят отрядный воспитатель и представитель административной группы, ответственный за образовательную стажировку. Форма одежды педагогов — парадная, детей — опрятная, обувь удобная (с фиксированной пяткой).
- 1.5. В случае невыполнения требований настоящей инструкции ответственные лица могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности.

**II. Требования безопасности перед началом образовательной
стажировки в столовой**

- 2.1. Перед выходом на образовательную стажировку в столовую отряд вместе с воспитателем обязан пройти медицинский осмотр в медицинском пункте детского лагеря.
- 2.2. Отряд заступает на образовательную стажировку за час до завтрака, получает в столовой чистую спецодежду (фартуки, колпаки и т.д.), в которой они находятся в столовой.
- 2.3. Отрядный педагог обязан:
 - за два дня в соответствии с графиком получить всю необходимую информацию от ответственного лица за образовательную стажировку, административной группы, заведующей столовой/шеф-повара для подготовки отряда к стажировке в столовой;
 - в течение двух дней подготовить отряд к образовательной стажировке: провести инструктаж, распределить поручения внутри отряда, подготовить презентацию меню и т.д.

III. Требования безопасности во время образовательной стажировки в столовой

- 3.1. Требования к внешнему виду детей, проходящих стажировку в столовой:
 - волосы должны быть собраны в пучок и убраны под косынку (при наличии длинных волос);

- обувь должна быть на низкой подошве с фиксированной пяткой;
 - перед дежурством руки должны быть вымыты тёплой водой с мылом.
- 3.2. После каждого приёма пищи отряд, проходящий стажировку, обязан проследить за тем, чтобы все отряды убрали со столов посуду.

3.3. Отрядный педагог обязан:

- оказывать помощь в проведении образовательного занятия в рамках стажировки в столовой;
- следить за чёткой организацией накрытия столов (в некоторых лагерях блюдо выбирается детьми самостоятельно на раздаче);
- не допускать детей в варочный, разделочный цеха и посудомоечные;
- не допускать к накрытию столов детей до 12 лет включительно;
- не привлекать детей к переноске горячих блюд и разливу горячих напитков;
- не позволять детям работать с дезинфицирующими средствами.

3.4. Детям запрещается:

- заходить в варочный, разделочный цеха и посудомоечные;
- переносить горячие блюда и разливать горячие напитки;
- бегать по залу столовой;
- пользоваться дезинфицирующими средствами.

IV. Требования безопасности в аварийных и чрезвычайных ситуациях

4.1. При возникновении опасных ситуаций, угрожающих жизни и здоровью детей, образовательную стажировку следует немедленно прекратить, воспитателю необходимо провести эвакуацию детей в безопасное место и сообщить о случившемся непосредственному руководителю.

4.2. При получении травмы воспитатель обязан оказать первую помощь пострадавшему, отправить пострадавшего в медпункт детского лагеря или вызвать скорую помощь по телефону 003, сообщить о случившемся непосредственному руководителю, сохранить место происшествия в том виде, в котором оно находилось на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью людей, и не приведёт к аварии; в случае угрозы — принять все меры по устранению травмирующего фактора, а первоначальное состояние места происшествия зафиксировать (рисунок, схема, фото и видеосъёмка).

V. Требования безопасности по окончании образовательной стажировки в столовой

5.1. По окончании образовательной стажировки отряд обязан:

- сдать всю спецодежду администратору зала столовой;
- организованно покинуть столовую в сопровождении отрядного педагога.