

Деятельность отряда в рамках подготовки и проведения образовательной стажировки в столовой детского лагеря

Автор-составитель:

**Наталья Александровна
Волкова,**

заместитель начальника
д/л «Стремительный»
по научно-методической работе

Перед началом запуска образовательной стажировки в столовой детского лагеря отрядам необходимо пройти обучение по первому разделу просветительской программы «Основы здорового питания» (темы 1 – 5).

Для подготовки отряда к образовательной стажировке в столовой детского лагеря необходимо выполнить несколько шагов:

- 1 шаг: первая встреча с ответственным за образовательную стажировку;
- 2 шаг: разработка творческой презентации меню;
- 3 шаг: проведение инструктажа и распределение обязанностей;
- 4 шаг: выход на образовательную стажировку.

Рассмотрим подробнее каждый шаг.

1 шаг: первая встреча с ответственным за образовательную стажировку.

Первую встречу с отрядом проводит педагог-организатор детского лагеря, ответственный за образовательную стажировку в столовой, за 2 дня до начала стажировки.

В рамках первой встречи с отрядом педагог должен сделать акценты на следующих позициях:

- *рассказать, что такое образовательная стажировка в столовой и зачем она проводится;*
- *проинформировать о плане подготовки отряда к образовательной стажировке* (при подготовке подросткам предстоит творчески оформить и презентовать меню, пройти инструктаж, встретиться с медицинскими работниками перед началом стажировки, определить, кто и за что отвечает при подготовке, презентации и накрытии; в день образовательной стажировки отряд знакомится с сотрудниками столовой, проводит накрытие приёмов пищи, проходит два занятия — «Сервировка стола» и «Дегустация Краснодарского чая»);
- *разобрать составляющие меню лагеря на день стажировки* (при знакомстве с меню важно разобрать, какие продукты входят в то или иное блюдо, сколько в них содержится белков, жиров, углеводов и витаминов, какова энергетическая ценность продукта и на что можно в течение дня израсходовать полученные калории; какие полезные свойства содержат продукты, используемые в меню дня стажировки);

- *проинформировать о вариантах творческого представления меню, напомнить про культуру оформления материала*: стараться не использовать иностранные слова, сказки и мультфильмы; меню оформлять таким образом, чтобы оно привлекало внимание, а не отпугивало; при творческой презентации можно также использовать разные формы — от радиовыпусков до игр и флешмонов;
- *проинформировать о том, как необходимо распределить обязанности в отряде*: при подготовке оформления и творческой презентации можно разбить отряд на две группы — первая группа придумывает идею и рисует плакат с меню, вторая группа придумывает творческую презентацию — мини-сценку, радиовыпуск, запуск игры; в момент накрытия приёмов пищи — кто отвечает за расстановку фразе, кто разносит порции, расставляет хлеб, овощи, наливает напиток и т.д.; в момент прихода отрядов в столовую — кто встречает и презентует меню, кто в столовой контролирует, чтобы все были заплетены, все вымыли руки, заходили в столовую в обуви с фиксированной пяткой, кто помогает рассаживать ребят по местам.

2 шаг: разработка творческой презентации меню.

Разработку творческой презентации меню с отрядом проводит отрядный воспитатель. Это проводится в этот же день, когда прошла первая встреча с ответственным за образовательную стажировку в столовой.

В рамках разработки творческой презентации отряд первоначально работает совместно, обсуждая и приходя к общей идее, а затем делится на две группы, за каждой из которых закреплено по одному воспитателю.

Для выработки идеи воспитателям необходимо подготовиться заранее (понять, какие темы можно обсудить с отрядом, используя отечественные разработки — сказки, мультфильмы, изобретения и другое; подготовить источники информации — книги, вырезки из журналов, интернет-источники, видео и т.д., чтобы подростки смогли включиться в активный поиск информации по теме презентации меню). Подготовив всё необходимое, воспитатели предлагают отряду прове-

сти мозговой штурм и предварительно — направления, а потом уже более узкие темы, которые они могут взять для разработки творческой презентации меню. За основу можно взять что-то из актуальных тем (праздники в этот день; тематику года; можно по идеям оттолкнуться от тематики смены в лагере и другое) и на основе этого прорабатывать идею презентации меню.

Как только отряд определился с идеей и выбрал узкую тему, по которой будет работать, предлагается разделить отряд на две части: первая группа будет оформлять меню в выбранной тематике, вторая группа будет думать и создавать его творческую презентацию.

С группой, которая оформляет меню, необходимо проработать варианты оформления — это может быть обычный рисунок, аппликация, объёмные элементы на листе; меню может быть оформлено в виде загадок/ребусов; может содержать в себе сменные элементы. Обычно меню оформляется на листах не менее формата А3 и не более ватмана, но также может состоять из нескольких элементов, связанных между собой (формат книги, «картинной галереи» — когда к одному листу ниже на лентах или верёвке прикрепляется ещё один лист, формат «фото-сушки» — когда натягивается нитка и на неё прищепками прикрепляются составляющие меню).

Основное правило при составлении меню — оно должно быть ярким, красочным, привлекающим внимание и заметным изда-лека.

Эта же группа может подготовить «аппетитки» на столы — это небольшой элемент (плоский или объёмный) с пожеланием «Приятного аппетита» и информацией о полезности и сбалансированности меню, составляющийся на каждый стол. Особенность «аппетиток» — со всех сторон она выглядит одинаково, чтобы любой участник смены, кто приходит в столовую, мог прочитать информацию с того места, где он находится в столовой. «Аппетитки» обычно изготавливаются по той же тематике, какую определил отряд, или делаются нейтральными, но красивыми, не привязанными к теме.

Вторая группа отряда, которая работает с творческой презентацией, должна проработать интересный вариант представления

меню. Важно учесть то, что не нужно повторять за другими отрядами и важно придумать что-то своё (например, выбрана тема кругосветного путешествия, и при входе в столовую утром на завтрак всех участников встречает команда корабля в морской форме, приглашает присоединиться к путешествию).

Этой группе помимо сценария и хода презентации необходимо подготовить звуковое оформление, костюмы и небольшой раздаточный материал при необходимости.

После того, как обе группы готовы, вместе со всем отрядом можно отрепетировать то, каким образом будет проходить презентация меню.

3 шаг: проведение инструктажа и распределение обязанностей.

Инструктаж об организации образовательной стажировки в столовой детского лагеря проводят отрядные воспитатели за один день до выхода на стажировку (Инструкция № 9, с занесением записи в журнале инструктажей).

При проведении инструктажа необходимо обратить внимание на следующие элементы:

- участники образовательной стажировки — это ответственный за стажировку, отряд и отрядные воспитатели;
- перед выходом на стажировку отряду необходимо пройти медицинский осмотр;
- внешний вид — воспитатели в полной парадной, подростки — в опрятной одежде, у всех обувь с фиксированной пяткой, убранные (заплетённые) волосы под косынку, фартуки, вымытые с мылом руки. В таком виде отряд находится в столовой и в специальной форменной одежде только во время стажировки;
- во время накрытия приёмов пищи воспитатели внимательно смотрят за отрядом и координируют деятельность в обеденном зале, подросткам запрещается заходить в варочный и разделочный цеха, в посудомоечные, переносить горячие блюда и разливать горячие напитки, бегать по залу, пользоваться дезинфицирующими средствами;

— после приёма пищи отряд проверяет чистоту и при необходимости убирает со столов, сдаёт специальную форменную одежду (фартуки и косынки), и организовано покидает помещение.

После того, как воспитатели провели инструктаж, подростки могут задать интересующие вопросы и после этого ставят подписи в журнале инструктажей о том, что прослушали инструктаж и понимают, как необходимо действовать.

Далее отряд приступает к распределению обязанностей, чтобы в столовой работать как единый механизм:

- расстановка фразе (стаканы, вилки, ложки);
- расстановка хлебниц с хлебом, общих тарелок с овощами/маслом;
- расстановка порций (первое и второе);
- разлив напитка.

Первые два пункта обычно выполняются одновременно, поэтому сначала отряд нужно распределить на первые два вида деятельности, затем, когда зал предварительно готов, отряд переходит к следующим двум шагам.

Следующий шаг — отряд распределяется на тех, кто презентует меню, кто проверяет внешний вид, кто встречает в столовой и провожает к месту приёма пищи. В практике ответственные за этот процесс работают одновременно с группами, когда идёт расстановка порций и разлив напитка.

Если в отряде обязанности не распределены, то подростки начинают мешать друг другу, и тогда процесс подготовки столов к обеду задерживается.

4 шаг: выход на образовательную стажировку.

День образовательной стажировки в столовой детского лагеря для отряда начинается с прохождения медицинского осмотра и проверки внешнего вида. Медицинский осмотр проводит медицинская сестра, проверку внешнего вида проводит отрядный воспитатель.

За час до приёма пищи отряд приходит в столовую, надевает специальную форменную одежду, и педагог, ответственный за образовательную стажировку, совместно

с администратором зала/шеф-поваром/заведующим столовой проводят знакомство отряда с сотрудниками столовой и их функциональными обязанностями, рассказывают о структуре столовой (знакомят участников стажировки с её устройством — какие есть цеха, разделы, где идёт предварительная заготовка полуфабрикатов для приготовления пищи, где идёт непосредственно приготовление пищи, какие ещё есть функциональные места в столовой, без которых не обойтись). После этого знакомства отряд приступает к накрытию.

В момент накрытия и оформления столов воспитатели помогают отряду и контролируют чёткое выполнение функциональных обязанностей, координируют процесс накрытия (по мере накрытия приглашают отряды для приёма пищи, чтобы еда не остыла к моменту прихода отряда в столовую).

В момент прихода отрядов в столовую происходит творческая презентация меню на день на входе, контроль внешнего вида (убранные заплетённые волосы, вымытые с мылом руки, наличие обуви с фиксированной пяткой, отсутствие верхней одежды в холодный период времени) и сопровождение участников до места приёма пищи.

После того, как всё накрыто и пришли все отряды, дежурный отряд приступает к приёму пищи.

После того, как все отряды закончили приём пищи, дежурный отряд проверяет чистоту столов и убранные стулья, при необходимости выполняет это самостоятельно; далее сдаёт форменную одежду и органи-

зованно покидает зал. Такой процесс накрытия столовой происходит на все приёмы пищи.

В течение дня отряд в рамках образовательной стажировки в столовой проходит два образовательных занятия: «Сервировка стола» (проводит педагог-организатор, ответственный за образовательную стажировку), «Дегустация Краснодарского чая» (проводят отрядные воспитатели).

По итогам дня, когда завершена образовательная стажировка, отрядным воспитателям важно провести рефлексию и анализ стажировки (провести обсуждение — эмоциональный отклик и содержательный). Это может быть составляющей вечернего сбора отряда.

Вопросы, которые необходимо вынести на обсуждение:

Понравилась ли вам образовательная стажировка? Что нового для себя сегодня смогли взять? Как вы думаете, получилось ли нашему отряду грамотно распределить роли и качественно подготовиться к стажировке? Если нет, то что бы вы изменили в подготовке? Где вам могут пригодиться те знания и опыт, который вы получили при подготовке к стажировке и во время неё? Хотели бы вы ещё раз выйти на образовательную стажировку?

По итогам анализа образовательной стажировки воспитателям необходимо зафиксировать результаты в педагогический дневник и представить выводы на педагогическом совещании по итогам реализации программы смены.