

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 31 «Колокольчик»»

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей

Протокол № 4
от « 14 » 09 2022 г.



УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующего
МБДОУ № 31 «Колокольчик»
от 14.09.2022
М.Ю. Семерикова
расшифровка подписи

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБДОУ № 31 «Колокольчик»

ПРИНЯТО:

общим собранием трудового коллектива

МБДОУ № 31 «Колокольчик»

протокол № 3

от 13.09 2022г.

Красноярский край,
ЗАТО Железногорск,
пос. Подгорный

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение определяет организацию и порядок питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 31 «Колокольчик»» (далее — ДОУ) в соответствии с методическими рекомендациями Министерства здравоохранения СССР от 16.06.1984 г. «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила..."), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...").

1.2. Срок действия Положения не ограничен.

1.3. В соответствии с Законом об образовании РФ ответственность за организацию питания в дошкольных учреждениях возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения.

Контроль за организацией питания детей осуществляет заведующий ДОУ и медицинский персонал.

1.4. Основные принципы рациональной организации питания:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей;
- максимальное разнообразие рациона;
- адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);
- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями;
- количество приемов пищи в день 5 раз;
- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;
- соблюдение условий приема пищи и правила поведения ребенка во время еды.

2. Составление рационов питания

2.1. На основании постановления Совета Министров СССР от 12.04.1984 г. №31, при составлении меню обязательно учитываются рекомендации по основным нормам питания, в которых указаны: объем пищи в граммах, суточная потребность в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах, суточная потребность в витаминах и их содержание в различных продуктах.

2.2. Питание детей осуществляется в соответствии с разработанным перспективным 10-дневным меню.

2.3. Ежедневное меню составляется специалистом МКУ «Управление образования».

2.4. В ДОУ необходимо иметь картотеку блюд, в которую входят технологические карты, разработанные технологом МКУ «Управление образования», утвержденные заведующим ДОУ.

2.5. Меню составляется отдельно для детей до 3 –х лет и до 7-ми лет.

2.6. Некоторые виды продуктов употребляются ежедневно (мясо, хлеб, молоко, масло, овощи и др.); другие - через 1-3 и более дней (сметана, сыр, яйцо, творог).

2.7. Необходимо придерживаться соответствующего набора продуктов и распределения калорийности в течение дня.

2.8. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона.

2.09. Возрастные потребности в энергии и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10% выше, чем в зимний (больше энергозатраты).

2.10. Для расчета выхода готовых блюд использовать таблицы потерь при кулинарной обработке продуктов, а также привар и припек при кулинарной обработке изделий из круп, муки, макарон. При отсутствии каких-либо продуктов, включенных в меню, их заменяют другими, руководствуясь специальными таблицами. При сезонном отсутствии тех или иных овощей использовать ассортимент салатов из свежих и отварных овощей.

2.11. Оценку качества рациона питания проводить по двум направлениям:

- каждые 10 дней оценивается выполнение рекомендуемого набора продуктов

- один раз в месяц подсчитывается химический состав и калорийность рациона.

2.12. Подсчет ингредиентов и калорийности пищи проводится медсестрой диетической по накопительной ведомости.

2.13. Распределение калорийности дневного рациона следующее: завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35%, полдник должен обеспечить ребенка в жидкости и составлять не менее 15% суточной калорийности, ужин должен составлять 25% суточной калорийности.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%.

2.14. Величина разовых порций и суточный объем рациона менять в зависимости от возраста детей.

2.15. Масса пищи, получаемая ребенком, должна строго соответствовать его возрасту: от 1,5 до 3 лет, от 3 до 5 лет и от 5 до 7 лет. Дифференциация порций достигается за счет жидких блюд и гарниров.

2.16. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Требования к устройству оборудованию, содержанию пищеблока, столовой, буфетных групп.

Пищеблок.

3.1. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

3.2. В процессе приготовления пищи должен учитываться принцип соблюдения поточности технологического процесса, т.е. должны отсутствовать встречные потоки полуфабрикатов, сырая и готовая продукция.

3.3. Для разделки сырых и готовых продуктов использовать набор ножей и гладко выструганных без щелей и зазоров из твердых пород дерева (не менее 7 штук).

3.4. В целях профилактики сальмонеллеза для обработки варенных и сырых кур необходимо иметь отдельные доски.

3.5. Доски и ножи должны быть промаркированы, и храниться в специально отведенных местах.

3.6. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения, должны использоваться в соответствии с маркировкой и храниться на специальных полках и стеллажах.

3.7. Для утилизации отходов и отбросов выделяются металлические баки с крышками.

3.8. В помещении пищеблока ежедневно необходимо проводить тщательную уборку (по графику, 1 раз в месяц - генеральную уборку).

3.9. Кухонная посуда моется в горячей воде (45-50) с добавлением разрешенных моющих средств, ополаскивается водой (65 и выше) и просушивается на решетчатых полках.

3.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливается на плите.

3.11. Мясорубку после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.12. Ветошь: мочалки хранят в закрытой посуде; щетки ерши после мытья посуды промывают, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

3.13. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

3.14. Производственные столы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой (при 40-50) и насухо вытираются чистой тканью.

3.15. В целях предупреждения инфекционных заболеваний инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

3.16. В целях профилактики сальмонеллеза и иерсиниоза производственные столы и оборудование после разделки мясной и овощной продукции обрабатываются дезсредством

3.17. Очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей проводится дезсредством перед каждым завозом партий овощей.

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.19. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации с учетом отработанного времени.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Столовая, буфетные группы.

3.19. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельное помещение для приема пищи.

3.20. Посуду хранят в буфете. Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

3.21. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой не ниже 65° (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй и просушивают.

3.22. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна), ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят предварительно промытыми в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

3.23. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке

3.24. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

3.25. Ветошь для протирания столов, мытья посуды, раковины прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

4. Эстетика питания.

4.1. Задачи:

- правильное поведение детей за столом;
- пользование столовыми приборами — ложка, вилка, нож;
- приобретение определенных навыков культуры питания.

4.2. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.

4.3. За 20-30 минут до очередного приема пищи дети возвращаются с прогулки или прекращают занятия, игры.

4.4. Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки, дежурные принимают посильное участие в сервировке стола.

4.5. Обстановка в групповой комнате во время приема пищи детьми должна быть спокойной, сервировка стола - эстетичной.

4.6. Столы и стулья должны соответствовать росту ребенка и быть промаркированы соответствующим образом.

4.7. Необходимо иметь красивую, удобную, устойчивую посуду, соответствующую по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.

4.8. Необходимо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и опрятности, приучать хорошо пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

4.9. Соблюдение детьми гигиенических требований - одна из обязанностей воспитателя во время проведения процесса кормления.

Особенно это важно у детей дошкольного возраста.

Детей раннего возраста приучают:

- держать ложку в правой руке, тщательно пережевывать пищу;
- есть самостоятельно;
- по напоминанию воспитателя пользоваться салфеткой, замечать красиво сервированный стол.

Детей четвертого года жизни приучают: - пользоваться ложкой и вилкой, своевременно салфеткой;

- есть самостоятельно, не проливать пищу.

Детей пятого года жизни приучают:

- спокойно садиться за стол;
- правильно пользоваться ложкой и вилкой;
- есть аккуратно, не мешая другим детям;
- пользоваться салфеткой.

Дети старшего дошкольного возраста уже самостоятельно выполняют культурно-гигиенические процессы.

4.10. Запрещается выходить детям из-за стола с куском хлеба или другой пищей, фруктами, печеньем, конфетами.

4.1 1. При проведении праздников готовится праздничный обед или предлагают необычное, интересное блюдо на полдник.

4.12. Столовая посуда для каждого блюда должна быть индивидуальна из фарфора и стекла. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, пластмассовую и алюминиевые приборы.

4.13. Посуда каждой группы хранится непосредственно в раздаточной. Тарелки, блюда в металлических решетках, приборы в специальных ящиках кассетах. Запрещается хранить их на подносах рассыпью. Мытье столовой посуды должно проводиться в двух - гнездных мойках, которые должны быть промаркированы и пролитрованы, с использованием разрешенных СЭС моющих средств. В каждой группе необходимо иметь бак для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе в случае возникновения инфекции.

4.14. За выполнением вышесказанного следит и несет ответственность воспитатель и младший воспитатель.

5. Режим питания.

5.1. Время приема пищи должно быть постоянным и соответствовать физиологическим особенностям детей разных возрастных групп.

5.2. Режим питания устанавливается в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ.

5.3. Дети, находящиеся в ДОУ 12 часов получают 5-разовое питание.

5.4. Часы приема пищи точно соблюдаются. Отклонения установленного времени могут допускаться лишь в исключительных случаях и не более чем на 20-30 минут.

5.5. При организации питания не допускать перерывов в питании. Каждое новое блюдо ребенок должен получить сразу после того, как он съел предыдущее.

5.6. Детям рекомендуется находиться за столом во время обеда не более 25-30 минут, во время завтрака и ужина - 25 минут, во время полдника - 15 минут.

5.7. Запрещено давать детям в промежутках между приемами пищи какую-либо пищу, и в первую очередь различные сладости.

5.8. Во избежание нарушения аппетита нельзя использовать в качестве питья сладкие соки, сладкий чай, молоко, кефир.

5.9. Режим питания предусматривает соблюдение физиологических норм суточного и разового объема пищи, который строго соответствует возрасту ребенка, уровню его физического развития и состояния здоровья.

5.10. Недопустимо необоснованное увеличение объема пищи за счет первых блюд.

5.11. Режим питания детей предусматривает обеспечение преемственности в питании между ДОУ и семьей.

5.12. Организация правильного режима питания детей предусматривает обеспечение четкой преемственности в питании детей между дошкольным учреждением и семьей. Домашнее питание должно дополнять рацион дошкольного учреждения.

5.13. Медицинской сестре систематически:

- информировать родителей о том, как организовано питание детей в детском саду, о составе питания, которое ребенок получил в течение дня (вывешивание дневного меню);

- вывешивать рекомендации для родителей по питанию детей в вечернее время и выходные дни с учетом того, какие продукты получили дети в ДОУ.

5.14. Время приема пищи используется персоналом для закрепления гигиенических навыков, культуры поведения.

6. Гигиенические требования к хранению продуктов питания.

6.1. Все пищевые продукты, поступающие в учреждение должны соответствовать требованиям государственных стандартов, нормативно технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество.

6.2. В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час его конечного срока хранения.

6.3. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

6.4. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые продукты и продукты, используемые в питании детей без термической обработки, необходимо хранить отдельно.

6.5. Особое внимание следует обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов.

6.6. Овощи и фрукты должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше +8 С.

6.7. Сыпучие продукты должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

6.8. Хлеб должен храниться на полках в шкафах, отдельно белый и черный; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см, дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

6.9. Систематически проверять санитарный паспорт на транспортное средство.

6.10. Для борьбы с грызунами на пищеблоке необходимо обеспечивать правильное хранение продуктов и отходов и применять механические средства истребления. Применение химико – бактериологических препаратов категорически запрещается.

6.11. За выполнение вышеперечисленных требований несет ответственность кладовщик ДОУ.

7. Организация приготовления и выдачи пищи

7.1. Приготовление салатов из сырых овощей после тщательной обработки овощей должно производиться на разделочных столах с маркировкой «ОВ - вареные овощи».

7.2. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без термической обработки, рекомендуется выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим споласкиванием в проточной воде.

7.3. Для измельчения продуктов необходимо иметь не менее двух мясорубок для сырых и вареных продуктов.

7.4. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша должны обжариваться не менее 10 минут с обеих сторон, после чего их необходимо выдерживать в духовом шкафу до готовности 8 минут.

7.5. При приготовлении вторых блюд из вареного мяса или отпуске его с первым блюдом, измельченное или порционное мясо обязательно подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарке в духовом шкафу) в течение 10 минут при температуре в духовке 220°-250° С.

7.6. При заправке сметаной первого блюда необходимо его также подвергать вторичной термической обработке (кипячение в течение 10 минут).

7.7. При приготовлении запеканок, омлетов следует пропекать их в горячем духовом шкафу при температуре 220°-250° С в течение 5-8 минут.

7.8. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте (зона обработки сырой продукции) в специально промаркированных емкостях. Необработанные яйца в кассетах, коробках в производственные цеха не заносятся и не хранятся.

7.9. До момента отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

7.10. Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

7.11. Для соблюдения технологии приготовления блюд рекомендуется пользоваться технологическими картами.

7.12. Технологические карты разрабатываются технологом МКУ «Управление образования» на специальных бланках.

7.13. В технологическую карту обязательно записывается:

- Номер рецептуры и его источник;

- Процесс приготовления блюда с обязательным указанием экспозиции термической обработки температуры;

7.14. Запрещается изготовление в ДОУ: простокваши, творога и других кисломолочных продуктов; блинчиков с мясом, макарон по-флотски, зельцев, напитков, морсов, форшмаков, изделий во фритюре, макарон с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, кремов, кондитерских изделий с кремом

7.15. Категорически запрещается употребление в пищу: грибов; не пастеризованного молока без кипячения; творога, сметаны, зеленого горошка без термической обработки; мяса, не прошедшего ветеринарный контроль; консервированных продуктов в томатном соусе; порошков - разрыхлителей теста; сухих концентратов для приготовления гарниров.

7.16. Не включать в питание детей: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

7.17. При кулинарной обработке следует соблюдать правила сохранения витаминов.

7.18. Выдача готовой пищи детям осуществляется строго после снятия пробы членами бракеражной комиссии (определение ее оценки качества) и записи в бракеражном журнале готовых блюд с разрешением на их выдачу.

7.19. В журнале необходимо отмечать результаты органолептической оценки и степени готовности блюд.

7.20. Для проверки выхода блюд взвешивается 10 порций.

7.21. Ежедневно должна осуществляться суточная проба готовой продукции.

7.22. Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем медицинской сестры.

Пробу следует отбирать в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Во время отсутствия медсестры за отбор, хранение суточных проб с записью в бракеражный журнал отвечает повар.

7.23. Выдача пищи на группы и в столовую должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребенка.

7.24. За выполнение требований перечисленных выше, несут ответственность, повар, медсестра.

8. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания

Организация питания осуществляется согласно программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Заведующий ДОУ:

8.1. Обеспечивает создание в ДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников работников учреждения.

8.2. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортимента продуктов, созданию условий для качественного приготовления пищи.

8.3. Своевременно контролирует:

- выполнение норм расхода продуктов на одного ребенка (накопительная ведомость);
- ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком;
- ведение журнала бракеража готовой продукции медсестрой диетической;
- выполнение закладки основных продуктов в котел
- ведение журнала закладки продуктов в котел медсестрой диетической выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц).
- снятие остатков продуктов питания (один раз в месяц);

8.4. Принимает на работу в ДОО только с наличием санитарной книжки.

Врач, медицинская сестра диетическая:

8.5. Следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котел продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи; контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

8.6. Контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов;

8.7. Контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов;

8.8. Следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.

8.9. Следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинской комиссии;

8.10. Ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока, столовой, групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря;

8.11. Ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, ожогов, порезов;

8.12. Посещают группы и столовую во время кормления детей, следят за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребенка;

8.13. При пищевой аллергии и заболеваний желудочно-кишечного тракта составляется индивидуальная диета.

Старший воспитатель:

8.15. Осуществляет контроль за формированием культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп;

8.16. Анализирует рациональность и эффективность организации дежурства по столовой в старших группах;

8.17. Контролирует соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приема пищи);

8.18. Осуществляет контроль за организацией питания детей в группах со стороны воспитателей;

8.19. Контролирует соблюдение режима дня;

8.20. Анализирует методы и приемы, формы и содержание используемых педагогами при формировании культурно - гигиенических навыков у детей; доводит результаты анализа до сведения педагогов, реализует оказание им практической помощи.

Заведующий хозяйством:

8.21. Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием групповые и пищеблок для организации питания в ДОО;

8.22. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания;

Воспитатель:

8.23. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку;

8.24. Обучает детей сервировке стола;

8.25. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой: подготовка к приему пищи, обязательное тщательное мытье рук, правильное поведение за столом и использование столовых приборов;

8.26. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приема пищи;

8.27. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем;

8.28. Использует разнообразные приемы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;

8.29. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима дня;

8.30. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе;

Младший воспитатель:

- 8.31. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину;
- 8.32. Следит за санитарным состоянием помещений;
- 8.33. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями; своевременно ее меняет у заведующего хозяйством;
- 8.34. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям КГН;
- 8.35. Соблюдает режим питания;
- 8.36. Получает пищу на пищеблоке и раздает ее детям согласно нормам выдачи пищи;
- 8.37. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми;
- 8.38. Готовит воду для умывания и полоскания рта;
- 8.39. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями.

Кладовщик:

- 8.40. Своевременно обеспечивает ДОУ доброкачественными продуктами питания и отвечает за правильность их хранения и учета.
- 8.41. Следит за тем, чтобы все пищевые продукты, поступающие в ДОУ, соответствовали требованиям государственных стандартов, нормативно-технической документацией и сопровождалось документами, устанавливающими их качество.
- 8.42. Проверяет наличие в сопроводительном документе отметки о качестве скоропортящихся продуктов с указанием даты и часа конечного срока хранения.
- 8.43. Хранит сопроводительный документ до конца реализации продукта.
- 8.44. Содержит складские помещения и оборудование в чистоте.

