УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад № 14 «Малышок»
№ 48 от 11.01.2021

Положение
об организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка – детский сад № 14 «Малышок»

1. Общее положение

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с (далее – Положение) со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом МДОУ «МДОУ - детский сад №14 «Малышок» (далее – ДОУ).

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий и прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания в ДОУ с учетом обеспечения качества и безопасности питания, сохранения здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

1.2 Настоящее Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания:

1.2.1 основные направления работы по организации питания в ДОУ,

1.2.2 распределение обязанностей по организации и обеспечению питания в ДОУ между администрацией и работниками.

1.3 Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ДОУ:

1.3.1. Порядок предоставления пищи и питьевой воды воспитанникам

1.3.2. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания;

1.3.3. Финансовое обеспечение питания воспитанников;

1.3.4. Контроль за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, работников ДОУ;

1.3.5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню по организации питания детей;

1.3.6. Организация питания работников;

1.3.7. Ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами, СанПином.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников ДОУ.

2. Организационные принципы организации питания

2.1. Общие принципы организации питания

2.1.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется ДОУ самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа администрации и технического персонала детского сада. (Приложение1)

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания. По вопросам организации питания ДОУ сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание воспитанникам предоставляется в дни работы ДОУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно, разработан и утвержден режим питания детей (график приёма пищи в группах, график выдачи пищи).

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в ДОУ имеется пищеблок с производственными помещениями для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3.Поставка продуктов в ДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных контрактов.

2.3.4.Контроль за организацией питания детей в ДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующий ДОУ, ответственные лица в соответствии с Приложением 1 настоящего положения.

2.3.3. В ДОУ созданы условия для приема пищи детей и работников, разработан и утвержден режим питания детей (график приёма пищи в группах, график выдачи пищи).

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОУ, медицинская сестра совместно с воспитателями:

- −организуют постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- −оформляют информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- −проводят с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- −организовывают процесс приёма пищи так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- −при составлении меню нужно следят за тем, чтобы блюда не повторялись
- −проводят мониторинг организации питания и предоставляют отчеты, сведения о показателях эффективности реализации мероприятий (сбалансированности) в отдел образования управления социального развития города.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал

товой продукции.
Организация питания детей в ДОУ осуществляется при наличии:
- положения об организации питания в ДОУ;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в ДОУ.

3. Порядок предоставления пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи
3.1.1. Воспитанникам обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ДОУ имеется программа «СофиВИЖН», которая производит расчет меню в соответствии с требованиями СанПиН (при ручном регулировании шеф-поваром, заведующим складом при согласовании с медицинским работником на основании рецептуры блюд и технологических карт).

На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню - раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

Медицинской сестре, бракеражной комиссии вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

Выдача пищи производится только после снятия пробы. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися детям по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
3.1.2. Отпуск готовых блюд осуществляется по заявкам воспитателей всех возрастных блюд. Заявка на количество питающихся предоставляется работникам пищеблока накануне дня предоставления питания и уточняется на следующий день не позднее 8.00.
3.1.3. Время приема пищи определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи, если:
- родитель (законный представитель) воспитанника предоставил заявление о замене горячего питания на питание готовыми домашними блюдами (для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- воспитанник переведен или отчислен из детского сада;

3.1.5. Родители воспитанников представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей; сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, предоставляют медицинские документы.

3.2. Питьевой режим
3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой (при условии ее хранения не более 3-х часов) и расфасованной в бутылки водой.
3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в ДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный

день ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде.

Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Не допускается использовать для этой цели пластиковые стаканчики.

На пищеблоке ДОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводную воду следует подвергать доочистке, для которой используется система подготовки воды, допущенная к применению в ДОУ в установленном порядке.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

4.1.Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
- назначает из числа работников ДОУ, ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях педсоветов, родительского комитета;
- ежедневно утверждает меню.

Ответственные за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДОУ.

4.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем

4.3. Медицинская сестра ООМПДиП (по согласованию):

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ДОУ, работниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи.

4.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- выносят предложения по улучшению организации питания.

Шеф-повар:

обязанность по составлению меню возлагается на шеф-повара

- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДОУ;
- своевременно информирует заведующего ДОУ о проблемах и нарушениях работниками пищеблока, работниками ДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

Заведующий складом:

- отвечает за доставку, прием, хранение (в соответствии с СанПин), отпуск и своевременную реализацию продуктов питания;
- ведет отчетную документацию и сверяет ее с бухгалтерией.

Повар:

- отвечает за качество и сохранность приготовленной пищи;
- отвечает за приготовление и выдачу диетических блюд на группы с соответствии с меню;
- отвечает за санитарное состояние пищеблока и всего кухонного инвентаря в течение всего дня.

4.5. Специалист по охране труда:
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- контролирует прохождение работниками МДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ.

4.6. Воспитатели:
- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ежедневно ведут табель учета полученных воспитанниками обязательных приемов пищи;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в рабочей программе воспитания мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению организации питания воспитанников.

4.7. Родители (законные представители) воспитанников:
- представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- уведомляют администрацию ДОУ об утрате воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают представителю ДОУ о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях, (предоставляют медицинский документ, подтверждающий);
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

5. Финансовое обеспечение

5.1. Источники финансирования

5.1.1.Питание воспитанников организуется за счет:
- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- субсидии городского округа «Город Коряжма»;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

5.2. Организация питания за счет средств родительской платы

5.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.
5.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля учета получения питания воспитанниками.
5.2.3. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить не позднее, чем накануне дня отсутствия воспитанника.
5.2.4. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии воспитанник снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).
5.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета
5.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Архангельской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.
5.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.
5.4. Организация питания за счет внебюджетных средств
5.4.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

6. Контроль за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, работников ДОУ

В ДОУ осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил к организации питания.

Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада.

В случае нарушения норм и правил к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственные за организацию питания лица, в том числе медсестра, заведующий хозяйством и старший воспитатель сообщают об этом заведующему ДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

Контроль качества воды: заместитель заведующего по АХР ДОУ организует периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременное проведение замены или регенерации фильтрующих элементов.

Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом детского сада.

7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню по организации питания детей

7.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет заведующий складом, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 0С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

7.2. При приготовлении пищи строго соблюдаются правила, прописанные в СанПин и технология приготовления в соответствии с технологической картой.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

7.3. При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей.

7.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

7.5. В ДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

Необходимые расчеты и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводятся 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

7.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций (общее меню).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

7.7. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Исключение продуктов при пищевой непереносимости из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

8. Организация питания работников

Работники ДОУ имеют право на получение одноразового питания (обеда в виде 2-го блюда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. №32.)

Питание работников ДОУ производится из общего с детьми котла (без права выноса).

Работники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

Работник ДОУ, зачисленный на питание, оплачивает его один раз в месяц в соответствии с табелем питания. Денежные средства зачисляются на счет ДОУ.

Табель довольствующихся сотрудников ведет документовед.

Соблюдение порядка питания работников возлагается на заместителя заведующего по АХР ДОУ.

10. Ответственность

Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность з вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания

Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения приказом заведующего и действует до принятия нового.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

1. **Общие принципы организации питания: предоставление питания воспитанникам, организация взаимодействия по вопросам организации питания и распределение обязанностей по выполнению между работниками ДОУ.**

1.

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Исполнители работ
1	Общее руководство, осуществление контроля за организацией питания в ДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОУ. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий ДОУ	Шеф-повар, старший Зам.заведующего по АХР
2	Оснащение помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещений пищеблока в ДОУ; создание условий для организации питания детей, сотрудников.	Заместитель заведующего по АХР	Заместитель заведующего по АХР
3	Ремонт технологического оборудования пищеблока.	Зам.заведующего по АХР	Организация (по контракту)
4	Составление меню.	Шеф-повар	Шеф-повар
5	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	Заведующий складом	Заведующий складом
6	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража).	Заведующий ДОУ	Бракеражная комиссия, заведующий складом
7	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста.	Шеф-повар	Шеф-повар, повара
8	Ведение журнала С-витаминизации. С-витаминизация третьих блюд.	Медицинская сестра	Шеф-повар
9	Ведение документации по организации питания в ДОУ	Шеф-повар	Шеф-повар, заведующий складом
10	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Медицинская сестра	Шеф-повар
11	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек.	Специалист по охране труда	Специалист по охране труда
12	Прохождение сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий ДОУ, специалист по охране труда	Заведующий ДОУ, специалист по охране труда
13	Утверждение состава и Положения о бракеражной комиссии	Заведующий ДОУ	Заведующий ДОУ
14	Подача информации о количестве сотрудников и детей, получающих питание	Зам.заведующего по АХР, медсестра	Шеф-повар, воспитатели, документовед
15	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Медицинская сестра, шеф-повар	Кухонный рабочий
16	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Зам.заведующего по АХР	Зам.заведующего по АХР
17	Соблюдение режима питания и получение пищи и пищеблока	Старший воспитатель, медицинская сестра	Шеф-повар, повара, младшие воспитатели
18	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе по образцу (контрольная порция)	Медицинская сестра, шеф-повар	Воспитатели, младшие

			воспитатели
19	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей дошкольного возраста с правилами поведения за столом во время приема пищи.	Старший воспитатель	Воспитатели, младшие воспитатели
20	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня, о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Шеф-повар, старший воспитатель	Шеф-повар, воспитатели
21	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний, норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий ДОУ	Специалист по охране труда
22	Анализ работы по организации питания ДОУ на административном совещании при заведующем ДОУ	Заведующий ДОУ	Заведующий складом, шеф-повар, медицинская сестра

2.Медицинская сестра участвует в организации питания и несет ответственность в соответствии с «Соглашением о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания обучающихся в образовательной организации», заключенным между ДОУ и ГБУЗ «Коряжемская городская больница».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1CC18700F7ADF4944BDA95A9D213E5C6
Владелец: МДОУ "ЦРР - ДЕТСКИЙ САД № 14 "МАЛЫШОК"
Действителен: с 07.12.2021 до 07.03.2023