

условий организации питания детей; - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ; - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем; - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3. Требования к организации питания воспитанников в ДООУ

3.1. Организация питания: - возлагается на администрацию ДООУ.
- распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей, определено должностными инструкциями. - заведующий ДООУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.2. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.5. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

3.6. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.7. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются