

— хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;

— своевременное обеспечение необходимым оборудованием и посудой и пищеблоком и группы для организации питания в ДДУ;

— приобретает и контролирует использование мощных и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

Заведующий хозяйством составляет заявки на продукты питания.

#### 6.8. Повара:

— качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления пищи;

— отбор сыточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

#### 6.9. Воспитатель:

— формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку;

— обучает детей сервировке стола;

— воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой: подготовка к приёму пищи, обязательное тщательное мытьё рук;

— правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно;

— пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;

— правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой;

— осуществляет контроль за правильностью пользования ртут;

— контролирует соблюдение норм выдачи пищи помощником воспитателя;

— использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;

— обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания;

— руководит и осуществляет контроль за работой помощника воспитателя при организации питания в группе.

#### 6.10. Помощник воспитателя:

— соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН;

— отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику (уплотнённому);

— следит за санитарным состоянием раздаточной;

— осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями;

— своевременно меняет посуду;

— осуществляет воспитательные функции в процессе приёма пищи детям культурно-гигиенических навыков;

— соблюдает режим питания;