

Принято Общим собранием трудового
коллектива МБДОУ № 45 «Малыш»
Протокол № 1 от 11.01.2021

Утверждено
Заведующий МБДОУ № 45 «Малыш»
Н.Н. Мошканова
Приказ 45/8-10д от «11» января 2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 45 «Малыш»»**

Красноярский край
г. Железногорск
2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение по организации питания в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. При разработке Положения учтены Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и иные действующие законодательные нормативные акты, регулирующие организацию и качество питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1.4. Организация питания в ДОУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания детей, Положения об организации питания в ДОУ, а также иных локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.5. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.6. В соответствии с Уставом МБДОУ № 45 «Малыш» ответственность за организацию питания в Детском саду возложена на администрацию Детского сада. Контроль организации питания осуществляет заведующий, заместители заведующего, медицинская сестра диетическая Детского сада, врач, медицинская сестра ФБГУЗ КБ № 51, закрепленные за Детским садом на основании Программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными МБДОУ.

1.7. Основные задачи организации рационального питания в Детском саду:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.8.

1.9. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся по решению общего собрания трудового коллектива, утверждаются приказом заведующего.

1.10. Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Работники МБДОУ № 45 "Малыш" должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники пищеблока - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

2.3. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.4. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

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.

2.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

2.7. В МБДОУ № 45 "Малыш" питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.8. Меню должно утверждаться руководителем организации.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей СанПиН замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

Возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам.

2.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в МБДОУ № 45 "Малыш" используются витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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.

2.11. МБДОУ № 45 "Малыш" должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в приемной, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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, 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°C до +6°C.

2.13. Питьевой режим в МБДОУ № 45 "Малыш" организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.15. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.16. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу МБДОУ №45 "Малыш";

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.6. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

3.7. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и

столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.8. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

4.1. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРИЕМА ПИЩИ.

5.1. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

5.2. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.3. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

5.4. Пища подается детям в удобной устойчивой посуде, соответствующей по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.

5.5. Столовая посуда должна быть для каждого блюда отдельно.

5.6. Необходимо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и порядка, приучать к опрятности, учить тщательно пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

5.7. Детей необходимо прививать культурно-гигиенические соответственно возрасту:

- дети 3-го года жизни учатся правильно пользоваться ложкой, аккуратно пить из кружки, пользоваться салфеткой, благодарить, выходя из-за стола;

- дети 4-го года жизни учатся пользоваться вилок, своевременно – салфеткой, есть самостоятельно и аккуратно, не проливая пищу;

- дети 5-го года жизни учатся правильно садиться за стол, есть аккуратно, не мешая другим;

- дети старшего дошкольного возраста учатся пользоваться ножом, самостоятельно выполняют все правила поведения за столом.

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

5.9. Ответственность за выполнение данных требований несут воспитатель и младший воспитатель.

6. РЕЖИМ ПИТАНИЯ.

6.1. Дети находятся в Детском саду 12 часов и получают 5-ти разовое питание.

6.2. Время приема пищи должно быть постоянным. Оно определяется режимом дня, соответствующим возрасту детей. Режим дня составляется старшим воспитателем в соответствии с требованиями законодательства, согласовывается с врачом, утверждается заведующим Детским садом. Ответственность за соблюдение режима дня несут воспитатели.

Отклонения от установленного времени приема пищи допускаются в исключительных случаях, не более чем на 15-20 минут. Отклонения согласовываются с медицинским персоналом и администрацией Детского сада.

6.3. График выдачи пищи с пищеблока составляется с учетом утвержденного режима дня. Ответственность за соблюдение графика выдачи пищи несет персонал пищеблока.

6.4. Режим питания предусматривает соблюдение физиологических норм суточного и разового объема пищи, который строго соответствует возрастным потребностям детского организма. Ответственность за объем выдаваемой с пищеблока на группы продукции несут повара. Ответственность за соответствие объема индивидуальных порций во время кормления на группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

6.5. 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.

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

6.7. Режим питания детей предусматривает обеспечение преемственности по данному вопросу между Детским садом и родителями.

Воспитатель должен ежедневно информировать родителей о меню, предлагаемом для питания в Детском саду.

6.8. Время приема пищи должно использоваться персоналом для формирования культурно-гигиенических навыков, воспитания культуры поведения за столом.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ УЧАСТНИКОВ ВОСПИТАТЕЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

7.1. Заведующий Детским садом:

- обеспечивает необходимые условия для организации полноценного питания воспитанников;
- осуществляет контроль всех направлений работы по организации питания в Детском саду;
- заключает договора с поставщиками продуктов, следит за выполнением условий договоров;
- несет полную ответственность за организацию питания в Детском саду.

7.2. Медицинская сестра диетическая:

- Составляет меню, при пищевой аллергии и заболеваниях желудочно-кишечного тракта вносит индивидуальные коррективы (диета);
- При составлении меню руководствуется примерным 10-дневным меню, согласованным с органами санэпиднадзора;
- При составлении меню пользуется только утвержденными заведующим технологическими картами;
- Учитывает норму белков, жиров, углеводов в соответствии с физиологической потребностью детского организма. Ведет журнал калорийности.
- Следит за закладкой продуктов в котел, ведет журнал закладки продуктов в котел;
- Контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений, групповых буфетных, состояние кухонной и столовой посуды, маркировку посуды и инвентаря.
- Контролирует выполнение санитарно-гигиенических требований к хранению продуктов, сроки реализации продуктов;
- Контролирует выход блюд, вкусовые качества пищи, ведет журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Контролирует соблюдение установленных требований технологии приготовления блюд;
- Ежедневно осматривает персонал пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов. Ведет журнал здоровья работников пищеблока;
- Контролирует своевременное прохождение медосмотра Детского сада;
- Контролирует организацию кормления на группах, соответствие объема порций нормативным требованиям.

7.3. Шеф-повар:

- Руководит деятельностью работников пищеблока Детского сада;
- ежедневно обсчитывает графу «Затребовано» меню-требования;
- обеспечивает своевременное и доброкачественное приготовление пищи согласно меню-требованию;

- принимает по весу продукты со склада, обеспечив при этом их правильное хранение, расходование и передачу по смене;
- производит закладку продуктов в присутствии заведующего детским садом или медицинского персонала;
- контролирует:
 - правильную эксплуатацию оборудования в соответствии с технической документацией;
 - технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - соблюдение работникам и пищеблока санитарных требований и правил личной гигиены.

7.4. Повар:

- своевременно (в соответствии с режимом дня) и качественно готовит пищу для детей в соответствии с меню-требованием;
- ежедневно, под контролем медицинского персонала, отбирает суточные пробы готовой кулинарной продукции;
- обеспечивает санитарное состояние пищеблока, оборудования, инвентаря и посуды;
- эксплуатирует оборудование в соответствии с технической документацией;
- выполняет санитарные требования и правила личной гигиены;

7.5. Врач:

- Ведет наблюдение детей, состоящих на диспансерном учете с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, обмена веществ; назначает соответствующие индивидуальные диеты.
- Контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений, групповых помещений, состояние кухонной и столовой посуды.
- Контролирует выход блюд, вкусовые качества пищи;
- Контролирует выполнение санитарно-гигиенических требований к хранению продуктов, сроки реализации продуктов;
- Контролирует соблюдение норм белков, жиров и углеводов, их соотношение в детском питании;
- Контролирует организацию кормления на группах, соответствие объема порций нормативным требованиям.

7.6. Кладовщик:

- Своевременно обеспечивает Детский сад доброкачественными продуктами питания. Ведет журнал бракеража сырой продукции. Контролирует наличие сертификатов и качественных удостоверений на все поступающие продукты.
- Своевременно подает заявки на продукты питания.
- Проводит прием продуктов от поставщиков, проводит отпуск продуктов на пищеблок согласно меню-требованию, ведет карточки учета материальных ценностей.
- Обеспечивает сохранность складироваемых продуктов, правильное их хранение в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к режиму хранения.
- При обчете меню следит, чтобы дневная стоимость питания на одного воспитанника не превышала утвержденных плановых норм питания и соответствовала смете Детского сада.
- Содержит складские помещения в чистоте в соответствии с санитарными нормами.
- Обеспечивает пожарную безопасность складских помещений, выполнение требований охраны труда и техники безопасности при выполнении складских работ.
- Обеспечивает сбор, хранение и своевременный возврат поставщикам оборотной тары.

7.7. Заместитель заведующего:

- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием, инвентарем и посудой групповые и пищеблок для организации питания в МБДОУ в рамках выделенного финансирования.
- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды, инвентаря и оборудования для организации питания.
- Контролирует санитарно-гигиеническое состояние групп, пищеблока.

7.8. Заместитель заведующего старший воспитатель:

- Составляет, согласовывает с медицинским персоналом режим дня на группах, в т.ч. режим питания. Контролирует соблюдение режима.
- Контролирует организацию дежурств по столовой в дошкольных группах.

- Контролирует выполнение оздоровительно-гигиенических мероприятий (полоскание рта после каждого приема пищи).
- Анализирует деятельность педагогического персонала по организации питания на группах. Контролирует формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников Детского сада. Оказывает практическую помощь в данном направлении.

7.9. Воспитатель:

- Обеспечивает выполнение режима дня на группе;
- Формирует у детей навыки самообслуживания, воспитывает привычку к чистоте и порядку.
- Воспитывает основные культурно-гигиенические навыки, связанные с едой (мытьё рук, пользование столовыми приборами, полоскание рта после еды и др. в соответствии с возрастом детей). Использует разнообразные методы и приемы воспитания в процессе организации питания.
- Обучает детей сервировке стола.
- Руководит работой младшего воспитателя по организации питания.
- Контролирует соблюдение нормы выдачи пищи младшим воспитателем.

7.10. Младший воспитатель:

- Соблюдает режим питания.
- Получает пищу на пищеблоке и раздает её детям согласно нормам выдачи пищи.
- Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику и ужину. Организует работу дежурных по сервировке стола.
- Следит за санитарным состоянием раздаточной. Несет ответственность за выполнение санитарно-гигиенических требований к мытью посуды, организации питания в целом.
- Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями, меняет её у завхоза по мере необходимости. Несет ответственность за сохранность посуды, инвентаря.
- Принимает участие в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания воспитанников по возрасту.
- Готовит детям воду для полоскания рта.
- Убирает и моет посуду в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.