

## Особенности организации общественного питания детей

### Организация питания

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

### Режим питания

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. 8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей

Питание в детском саду 4-х разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам. Педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду.

Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Строго соблюдается питьевой режим.

Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения.

### Контроль за питанием

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на медицинскую сестру ДОУ.

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется медицинской сестрой, заведующим ДОУ, старшим воспитателем.

### **Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде  
Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых  
продуктов и кулинарных изделий  
Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста  
Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные  
образовательные организации