

Основные аспекты условий питания

- **Соответствие нормам и стандартам.** Питание организуется в соответствии с СанПиН, в том числе с учётом требований к организации общественного питания СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи.
- **Сбалансированность и разнообразие рациона.** Меню разрабатывается с учётом возрастных физиологических потребностей детей, включает все основные группы продуктов (мясо, рыбу, молочные продукты, яйца, овощи, фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.). Исключаются повторы блюд.
- **Режим питания.** Питание четырёхразовое (Завтрак, второй завтрак, обед и ужин) Интервалы между приёмами пищи соответствуют установленным нормам.
- **В питании используется йодированная соль.**
- **Контроль качества продуктов.** Не допускаются к приёму продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения и признаками порчи.
- **Условия хранения.** Особо скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах при температуре +2...+6 °С. Холодильное оборудование обеспечено для раздельного хранения сырья и готовой продукции.
- **Соблюдение правил при приготовлении пищи.** Исключается контакт пищевого сырья и готовых продуктов, используются маркированные разделочные доски и ножи.

Условия охраны здоровья

- **Медицинское обслуживание.** В ДОУ может организовано медицинское обслуживание с помещениями для работы медицинского персонала.
- **Профилактические мероприятия.** Проводятся профосмотры, консультации для воспитателей и родителей, санитарно-противоэпидемические и профилактические мероприятия.
- **Соблюдение режима дня и оптимальной нагрузки.** Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания и отдыха.
- **Пропаганда здорового образа жизни.** Включает обучение навыкам здорового питания и гигиены.
- **Профилактика вредных привычек.** Запрещено курение, употребление алкоголя, наркотических и психотропных веществ.

Контроль и документация

- **Органы контроля.** Организацию питания осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за качеством питания и бракеражу готовой продукции, утверждённые приказом учреждения.
- **Журналы учёта.** Ведутся журналы бракеража скоропортящихся продуктов, бракеража готовой пищевой продукции, учёта температурного режима холодильного оборудования, генеральной уборки и другие.

- **Расчёты и анализ.** Периодически проводится оценка среднесуточного набора продуктов на одного ребёнка и подсчёт энергетической ценности рациона, проводится производственный контроль входной и готовой продукции.

Дополнительные аспекты

- **Информирование родителей.** Ежедневное меню может размещаться на информационных стендах.
- **Подготовка персонала.** Сотрудники пищеблока проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- **Соблюдение правил личной гигиены.** Работники обязаны тщательно мыть руки, использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд и т. д..

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 194515710994592247154964585592159115514362733405

Владелец Захарова Ольга Юрьевна

Действителен с 30.01.2026 по 30.01.2027