**3. Организация питания и питьевого режима в Детском саду\***

3.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами. При нахождении детей в Детском саду более 4 часов обеспечивается организация горячего питания.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.4. Воспитанники Детского сада получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим Детским садом режиму питания.

3.5. Питание детей осуществляется в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим Детским садом.

3.6. Масса порций для детей строго соответствует возрасту ребёнка.

3.7. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим Детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным технологами (специалистами) Учредителя Детского сада и утвержденным заведующим Детским садом или уполномоченным им лицом.

3.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объём блюд для каждой возрастной группы;
* нормы физиологических потребностей;
* нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

* 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.

3.10. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

3.11. Для детей, нуждающихся в индивидуальном питании, организовано питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

3.12. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в Детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

3.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

3.14. 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.

3.15. Привлекать воспитанников Детского сада к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Пища из пищеблока Детского сада подается при отсутствии воспитанников в коридорах и на лестницах. Температура горячей пищи при выдаче не должна превышать 70°С.

3.16. Промывка столов в групповых помещениях производится горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. Также проводится мытье горячей водой с мылом или иным моющим средством стульев, пеленальных столов, манежей и другого оборудования, а также подкладочных клеенок, клеенчатых нагрудников после использования, стираются нагрудники из ткани.

3.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:

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

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

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

3.20. Питьевой режим в Детском саду, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществляется с соблюдением следующих требований:

* осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
* питьевой режим организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды;
* при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.21. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3.22. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.23. Допускается организация питьевого режима 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 освобождаться 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.

3.24. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего производством (шеф-повара) и членов бракеражной комиссии Детского сада.

3.25. Контроль организации питания воспитанников Детского сада, соблюдения меню осуществляет заведующий Детским садом.

\* Правила внутреннего распорядка обучающихся (воспитанников) детского сада, утвержденные приказом заведующего Детским садом № 6 Л.А. Чулковой от 30.05.2022 г. № 51/1.