



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Федеральная служба по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ДОО

В помощь руководителю



Основные требования к организации питания воспитанников в дошкольной образовательной организации

1.1. Организация питания воспитанников в дошкольной образовательной организации должна осуществляться в соответствии с требованиями к организации питания детей, регламентируемыми соответствующими положениями СанПиН 2.4.3648-20 (в том числе требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню для организации питания детей разного возраста, к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации).

1.2. В дошкольной образовательной организации должны быть в наличии следующие документы по организации питания воспитанников:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;
- ежедневное меню, утвержденное руководителем дошкольной образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, его стоимости;
- приказы по учреждению: об организации питания, об организации льготного питания, о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в ДОО (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, воспитанниками и их родителями);
- положения об организации питания и о бракеражной комиссии;
- план внутреннего контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в дошкольной образовательной организации;
- необходимая документация, обеспечивающая контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в дошкольной образовательной организации (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и

ежедневному меню);

- справки проверок внутреннего контроля;
- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.3648-20): «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал здоровья»;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, данные поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов).

1.3. Для обеспечения здоровым питанием детей в образовательном учреждении необходимо составление примерного двухнедельного меню, в котором учтен возраст детей, сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов и соблюдены требования к рациональному распределению калорийности суточного рациона. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков. На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

1.4. Для детей дошкольного возраста большое значение имеет питание по часам, так как происходит активный рост и созревание организма. Часы приема пищи должны быть строго постоянными, количество приемов пищи организуется в зависимости от сроков пребывания ребенка в дошкольной образовательной организации. При организации режима пребывания детей в дошкольных образовательных организациях до 5 часов организуется однократный прием пищи, при организации режима пребывания более 5 часов интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часа. Если интервал между приемами

пищи слишком велик (больше 4 часов), у ребенка снижаются работоспособность, память. В то же время чрезмерно частый прием пищи снижает аппетит и тем самым ухудшает усвояемость пищевых веществ.

1.5. При организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций рекомендуется обеспечивать потребление воспитанниками пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в дошкольных образовательных организациях).

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании примерное распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении должно составлять: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

В соответствии с методическими рекомендациями ("Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" МР 2.4.0260-21) дети, находящиеся в дошкольной образовательной организации в дневное время (в течение 8-10 часов) получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), которое обеспечивает их суточную потребность в пищевых веществах и энергии примерно на 75-80%. При этом на долю завтрака приходится 20-25% суточной пищевой ценности рациона питания, на долю второго завтрака – 5%, на долю обеда – 30-35%, полдника – 10-15%. Ужин, на который остается 20-25% суточной пищевой ценности, дети получают дома.

Для детей, находящихся в дошкольной образовательной организации 12 часов, организуется как четырехразовое, так и пятиразовое питание. В первом случае их питание состоит из завтрака, на который приходится 20-25% суточной пищевой ценности рациона питания, второго завтрака (5%), обеда (30-35%) и более калорийного, чем обычно, полдника (30-35%) (так называемый «уплотненный» полдник). Во втором случае предусматривается пятый прием пищи – ужин, составляющий 20-25% суточной пищевой ценности (при этом полдник делают более легким из расчета 10-15% суточной пищевой ценности).

Для дошкольных образовательных организаций при круглосуточном пребывании детей (с 24-часовым режимом функционирования) рекомендуется предусматривать пятиразовое или шестиразовое питание воспитанников. При

пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять в следующем соотношении: завтрак – 20%, обед – 30-35%, полдник – 15%, ужин – 25%, а также дополнительный прием пищи перед сном, второй ужин – 5-10% (последний обычно состоит из кисломолочного напитка и хлеба или булочного изделия). При организации шестиразового питания распределение калорийности рекомендуется составлять в следующем соотношении: завтрак – 20%, второй завтрак – 10%, обед – 30%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5%.

1.6. При организации питания дошкольников необходимо учитывать такой важный фактор, как сезонные особенности питания. В летнее время, когда расход двигательной энергии увеличивается, дети больше бывают на свежем воздухе, суточная калорийность может быть повышена на 10% за счет сложных углеводов. В зимне-весенний период питание должно иметь белково-углеводную и витаминную направленность, обогащено клетчаткой (овощи). Из сладостей допустимы зефир, пастила, карамель, сухие сорта печенья в самых скромных количествах. Также при организации питания и определении калорийности суточного рациона рекомендуется принимать во внимание региональные и национальные пищевые особенности воспитанников дошкольных образовательных организаций. С учетом таких особенностей в рационе дошкольников может меняться количественный и качественный состав определенных продуктов. Например, коренное население территории Арктической зоны РФ имеет генетически закрепленные особенности, вызывающие лактозную недостаточность и связанную с этим непереносимость молока, данную особенность необходимо учитывать при организации питания дошкольников. Согласно методическим рекомендациям МР 2.4.0260-21 в ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях включены такие продукты, как оленина и конина.

1.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

1.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений и в соответствии с принципами щадящего питания не

допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий включенных в перечень продуктов и блюд, не допускающихся в питании детей. Условия хранения продуктов также должны соответствовать требованиям и нормам СанПиН 2.4.3648-20, а также СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Оборудование и вспомогательные инструменты (холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда и т. д.) должны быть промаркированы».

1.9. Работу по обеспечению системной организации качественного питания и формированию надлежащих условий организации питания в дошкольных образовательных организациях необходимо начинать с подготовки (переподготовки) и повышения квалификации сотрудников, участвующих в организации питания.

При этом необходимо выбрать программы повышения квалификации (переподготовки), ориентированные на требования действующих профессиональных стандартов для соответствующих видов деятельности.

Рекомендуется выбирать практико ориентированные программы повышения квалификации, частью которых являются стажировки на действующих предприятиях общественного питания, а также в организациях, разрабатывающих и поставляющих современное технологическое оборудование.

Рекомендуется организовать проведение инструктажа сотрудников, участвующих в организации питания дошкольников, об особенностях организации питания детей с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме. Возможной причиной нарушения диеты в образовательной организации может стать неосознанное нарушение технологии приготовления блюд в связи с заменой безглютеновых продуктов на глютеносодержащие при отсутствии должного внимания и неосторожности со стороны персонала столовой.