



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «СВЕРДЛОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ



**Основы и принципы организации рационального
питания детей разного возраста.
Санитарно-эпидемиологические требования к
питанию детских организованных коллективов.
Роль медицинского персонала в организации
питания**

Врач по гигиене детей и подростков ЦОЗДиП
Сенцова Наталья Алексеевна

Руководитель центра
Татарева Светлана Викторовна

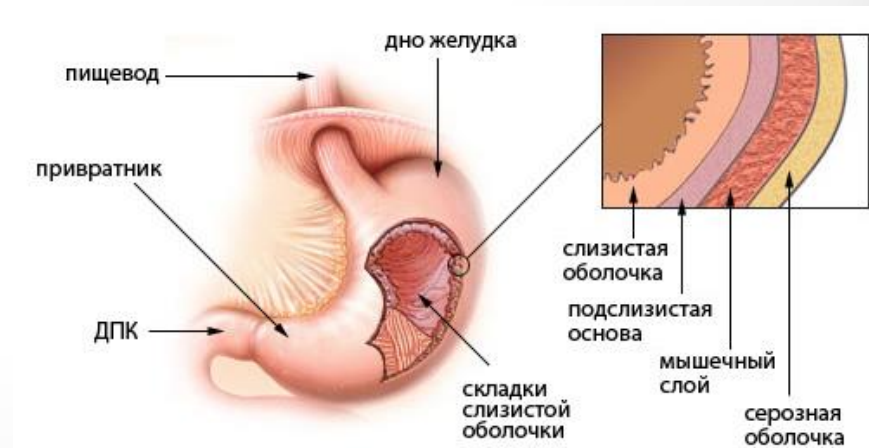
План лекции

1. Возрастные особенности пищеварительной системы.
2. Физиологические нормы питания детей. Основы и принципы организации рационального питания детей разного возраста.
3. Гигиенические требования к организации питания детей в учреждениях дошкольного образования
4. Гигиенические требования к организации питания учащихся учреждений общего среднего образования
5. Роль медицинского персонала в организации питания

Возрастные особенности пищеварительной системы

Характерным для органов пищеварения ребенка является нежность слизистой оболочки, ее богатство лимфатическими элементами, обильное кровоснабжение и недостаточное развитие эластических элементов.

- Железы желудка и кишечника до 6-7 лет недоразвиты и малочисленны → желудочный сок имеет низкую концентрацию соляной кислоты, что резко снижает его бактерицидные свойства и повышает восприимчивость детей к желудочно-кишечным инфекциям.
- Ферментативный состав желудочного сока к 15-16 годам достигает уровня взрослого организма



- Поджелудочная железа развивается наиболее интенсивно до 1 года и в 5-7 лет. По своим морфофункциональным параметрам она достигает взрослого уровня только к 15-16 годам.
- Аналогичные темпы развития наблюдаются у печени и всех отделов кишечника.

Именно поэтому питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Физиологические нормы питания детей

- В различные возрастные периоды характер обмена веществ меняется. В период роста и развития он характеризуется наибольшей интенсивностью, что обеспечивает пластические и структурные процессы.
- Величина основного обмена **у детей в 1,5-2 раза превышает основной обмен взрослого человека.** Относительная величина основного обмена (в килокалориях на 1 кг массы тела) с возрастом уменьшается.
- Детский и подростковый периоды характеризуются относительно высоким расходом энергии. Энерготраты у детей в возрасте 1-5 лет - 80-100 ккал, у подростков 13-16 лет - 50-65 ккал.



- Концепция сбалансированного питания основана на определении абсолютного количества каждого из пищевых факторов и их соотношения при учете физиологических особенностей конкретного возраста.
- Рациональное питание должно основываться на теории сбалансированного питания и предусматривать правильный режим потребления пищи.

Необходимо знать и соблюдать три принципа рационального питания:

- умеренность,
- разнообразие,
- режим приема пищи

Разбалансированность основных компонентов питания неблагоприятно сказывается на обменных процессах, отрицательно влияя на здоровье и рост ребенка.

Рациональное соотношение белков и жиров в питании детей 1:1. Приблизительное содержание белков, жиров и углеводов в пище 1:1:3 для детей младшего возраста и 1:1:4 - старшего возраста.

Белки занимают особое место в питании ребенка. Они являются:

- структурными элементами клеток и тканей организма
- принимают самое активное участие в выработке иммунитета
- образовании эритроцитов и гемоглобина
- образовании ферментов и гормонов.

Для нормального развития ребенка важно не только количество белка, но и его качество.

Наиболее сбалансированным по аминокислотному составу, т.е. отвечающим потребностям растущего организма является белок, входящий в состав продуктов животного происхождения: мяса, особенно телятины, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы.



Жиры:

- источник энергии
- структурные элементы клеток
- входят в виде включений в протоплазму
- участвуют в создании клеточных оболочек
- играют важную роль в процессах формирования иммунитета
- выступают носителями жирорастворимых витаминов – А, Е, Д, К.

При этом имеет значение качество жиров.

Содержание ПНЖК в рационе детей и подростков - 5-10% от калорийности суточного рациона.

Доля растительных масел - 25-30% от общего количества жиров.

Особое значение в питании детей имеют жиры, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты. Наиболее высокое содержание ПНЖК наблюдается в лососевых сортах рыб: в горбуше, лососе атлантическом, кете, в растительных маслах, в некоторых животных жирах.

Рыбий жир  99,9 г	Льняное семя  18,1 г	Печень трески  15 г	Рапсовое масло  10,3 г	Оливковое масло  9 г
Конопляное семя  8,1 г	Грецкие орехи  6,8 г	Скумбрия  5,3 г	Тунец  3,2 г	Сельдь  3,1 г
Форель  2,6 г	Лосось  2,3 г	Палтус  1,8 г	Соевые бобы сухие  1,6 г	Зародыши овса  1,4 г

Углеводы

-являются основным и легко усвояемым источником энергии, их усвояемость достигает 96%. Они способствуют усвоению организмом белков и жиров пищи.

Важную биологическую роль в организме человека играют пищевые волокна:

- нормализуют деятельность желудочно-кишечного тракта,
- увеличивают массу мышечного слоя кишечника, определяя моторную активность и эвакуаторную способность ЖКТ,
- скорость всасывания пищевых веществ в тонком кишечнике,
- связывают воду и желчные кислоты,
- служат субстратом для развития нормальной микрофлоры кишечника.

В рационах питания детей должно быть преимущественное, 70-75% полисахаридов, источниками которых служат овощи, фрукты и злаковые.

Не менее 5% от общей суммы поступающих сложных углеводов должны составлять клетчатка (овощи, зерновые, бобовые и пектиновые вещества (овощи, фрукты, мармелад, варенье, соки с мякотью)).



Витамины

- обеспечивают поддержание гомеостаза и процессы оптимального роста и развития
- участвуют в процессах кроветворения, окислительных реакциях
- способствуют повышению сопротивляемости организма ребенка к различным заболеваниям.

Наиболее приемлемый источник витаминов – свежие овощи и фрукты, которые ежедневно должны присутствовать в рационе питания детей.



Минеральные Элементы

- являются составной частью клеток и тканей организма
- биокатализаторами обменных процессов.
- Особого внимания заслуживает **кальций**, являющийся структурным элементом костной ткани. Обмен и усвоение кальция в организме зависят от содержания **фосфора и магния**.
- Оптимальное соотношение кальция и фосфора в пищевых продуктах для грудного возраста 1,2:1, от 1 года до 3 лет - 1:1, старше 4 лет - 1:1,2 или 1:1,5. Оптимальное соотношение кальция и магния 1:0,7.



Лучшими источниками усвояемого кальция являются молоко и молочные продукты.

Вода

Велика роль **ВОДЫ** в питании детей. Это прежде всего обусловлено тем, что вода является составной частью клеток и тканей, на ее долю приходится около 65% массы тела человека.

Вода необходима и для выведения из организма конечных продуктов обмена. Дети теряют в сутки около 1,5-2 л ВОДЫ.

Возрастная группа	Количество, мл	
	среднее	на 1 кг массы тела
5 лет	1800–2000	90–100
10 лет	2000–2500	70–85
14 лет	2200–2700	50–60



Полноценное питание должно обеспечивать организм достаточным количеством основных питательных веществ, витаминов, минеральных веществ и воды. Оно должно включать незаменимые аминокислоты, некоторые ПНЖК, большинство витаминов и минеральных веществ. Питание должно полностью покрывать энерготраты организма.

- Рацион должен включать вещества в сбалансированном соотношении, что обеспечивается за счет продуктов, хорошо усваиваемых детским организмом.
- Питание должно быть адекватным возрастным возможностям организма, в частности развитию пищеварительного аппарата.

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
1-й завтрак	25–30	25–30	20–25
2-й завтрак	20–25	8–10	10–15
Обед	40–45	45–50	30–35
Ужин	10–15	10–15	20–25

Возраст	Белки, г			Жиры, г			Угле- воды, г	Энергетическая ценность	
	Всего	Животного происхож- дения	На 1 кг массы тела	Всего	Растительные	Линолевая кислота		ккал	кДж
5–6 лет	72	47	3,0	72	11	3	252	1990	8332
7–10 лет	80	48	2,5–3,0	80	15	3	324	2380	9965
11–13 лет	96	5	2,0–2,5	96	18	3	382	2860	11974
14–17 лет:									
– мальчики;	106	64	1,9	106	20	3	422	3160	13230
– девочки	93	56	1,8	93	20	3	367	2760	11556

Нарушения пищевого статуса

Структура питания детей школьного возраста характеризуется снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, таких как мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба и рыбные продукты, яйца, растительное масло, фрукты и овощи.

В результате на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

- дефицит животных белков, достигающий 15-20% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами;
- дефицит ПНЖК на фоне избыточного поступления животных жиров;
- выраженный дефицит большинства витаминов - витамина С (у 70-100% населения); повсеместно витаминов группы В и фолиевой кислоты (у 60-80%), α -каротина (у 40-60%);
- недостаточность некоторых минеральных веществ и микроэлементов (кальций, железо, йод, фтор, селен, цинк);
- дефицит пищевых волокон.



Пути решения

- ПОИСК НОВЫХ ИСТОЧНИКОВ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, РАСШИРЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩИ.
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СОЗДАНИЕ ШИРОКОЙ ГАММЫ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ МОДИФИЦИРОВАННОГО (ЗАДАННОГО) ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА.
- ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ - ПОЗВОЛЯЕТ ВОСПОЛНИТЬ ДЕФИЦИТ ЭССЕНЦИАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ПОВЫСИТЬ НЕСПЕЦИФИЧЕСКУЮ РЕЗИСТЕНТНОСТЬ ОРГАНИЗМА К ВОЗДЕЙСТВИЮ НЕБЛАГОПРИЯТНЫХ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ОСУЩЕСТВИТЬ ИММУНОКОРРЕКЦИЮ, МАКСИМАЛЬНО ИНДИВИДУАЛИЗИРОВАТЬ ПИТАНИЕ.



Гигиенические требования к организации питания детей в учреждениях дошкольного образования



Питание детей в учреждениях дошкольного образования должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, полностью удовлетворяющим физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии.

- Питание воспитанников организуется на основе примерных двухнедельных рационов с ежедневной разработкой дневных (суточных) рационов питания дифференцированно по возрасту для 2-х возрастных контингентов (в яслях до 3 лет и в детском саду от 3 до 6 лет).
- В зависимости от возраста воспитанников допускается разная технология приготовления отдельных блюд.
- Летом в связи с увеличением энерготрат калорийность суточного рациона должна быть на 10% выше, чем зимой.

К составлению примерных двухнедельных и дневных (суточных) рационов предъявляются определенные гигиенические требования и требования детской диететики:

1. Основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин) в течение дня должны предусматриваться **через каждые 3,5-4 часа**.

2. Распределение калорийности суточного рациона:

- завтрак – 20%-25%
- обед – 30%-35%,
- полдник – 25%,
- домашний ужин – 20%-25%;

3. Питание должно быть щадящим по химическому составу:

- исключаются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), соки и напитки в виде сухих концентратов;
- не включаются одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд;
- вареные колбасы и сосиски используются высшего сорта не чаще 2-х раз в неделю;
- используется нежирное мясо;
- применяется йодированная соль.



Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов:

- 1) пища должна готовиться на каждый прием, готовые блюда могут находиться на горячей электроплите или электромармите не более 2 ч с момента приготовления;
- 2) обработка сырых и готовых пищевых продуктов должна проводиться на разных производственных столах при использовании соответственно промаркированных разделочных досок и ножей;
- 3) птица, мясо, рыба размораживаются в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре, рыба может размораживаться также и в холодной воде;
- 4) индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой или протирается ветошью;
- 5) очищенные сырые овощи могут храниться в подсоленной воде не более чем 1,5 ч; овощи, предназначенные для салатов, варят в неочищенном виде;
- 6) овощи, фрукты и ягоды, используемые в питании в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень – промываться в охлажденной кипяченой воде;



Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов:

- 7) полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы и рыбы должны быть обжарены в течение 3-5 мин с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу;
- 8) при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом, измельченное и порционное мясо подвергается вторичной термической обработке;
- 9) яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах;
- 10) сосиски, вареные колбасы очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 мин с момента закипания воды;
- 11) кисели, компоты охлаждаются в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;
- 12) гарниры должны промываться только горячей кипяченой водой;



Требования к условиям организации приема пищи воспитанников в групповых:

- помещение перед приемом пищи проветривается;
- столы покрываются чистой скатертью или сервировочными хлопчатобумажными, льняными или бумажными салфетками под каждый прибор;
- столовая посуда и приборы должны соответствовать возрасту воспитанников;
- горячие блюда должны быть температурой $+50^{\circ}\text{C}$, холодные напитки – комнатной температуры, но не ниже $+20^{\circ}\text{C}$, закуски (салаты) – $+14^{\circ}\text{C}$ - 16°C .

В учреждении дошкольного образования воспитанникам прививаются основные гигиенические навыки, связанные с едой:

- подготовка к приему пищи – обязательное тщательное мытье рук,
- привычка без торопливости, тщательно пережевывать пищу,
- правильно вести себя за столом (правильная поза, навык пользоваться столовыми приборами, салфеткой и др.).



Гигиенические требования к организации питания учащихся учреждений общего среднего образования

...



Режим питания

- Учащимся образовательных учреждений требуется 4-5-разовый прием пищи в течение дня в зависимости от возраста, умственной и физической нагрузки.
- В первую половину дня следует использовать продукты, богатые животным белком, а на ужин – молочно-растительные продукты.
- Для учащихся образовательных учреждений (школьного типа) предусматривается организация **двухразового горячего питания**, а также **реализация готовых блюд и буфетной продукции** (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для промежуточного питания учащихся) в достаточном ассортименте.

- Двухразовое питание предполагает организацию завтрака и обеда, а при организации учебного процесса во 2-ю смену – обеда и полдника.

При таком режиме питания предполагается, что учащиеся в первую смену

- в 7:30 – 8:30 завтрак дома перед уходом в школу
- в 11:00 – 12:00 – горячий завтрак в школе
- в 14:30 – 15:30 – после окончания занятий – обед в школе (обязательно для учащихся групп продленного дня) или дома
- в 19:00 – 19:30 – ужин дома.

Учащиеся во вторую смену

- в 8:00 – 8:30 завтрак дома
- в 12:30 – 13:00 – обед в школе или дома перед уходом в школу
- в 16:00 – 16:30 – горячее питание – полдник в школе
- в 19:30 – 20:00 – ужин дома.

- Посещение детьми групп продленного дня допускается **только при обязательной организации для них двух-трехразового питания** (в зависимости от времени пребывания в образовательном учреждении).
- Для детей 6-летнего возраста предусматривается **трехразовое питание** (горячий завтрак, обед и полдник или завтрак, второй завтрак, обед).
- Для учащихся (воспитанников) образовательных учреждений с круглосуточным пребыванием организуется **4-5-разовое питание** в зависимости от возраста и состояния здоровья.

Гигиенические требования к организации питания учащихся учреждений общего среднего образования:

- Возрастная дифференциация питания обучающихся обеспечивается за счет разных по объему порций.

Распределение общей калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи в учреждениях должно составлять:

- завтрак 20-25%,
- обед 30-35%,
- полдник 10-15%,
- ужин дома– 20-25%,
- второй ужин дома– 5-8%.



Питание учащихся должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления, эпидемиологически безопасным:

- вареные колбасы и сосиски используются высшего и первого сортов не чаще 2 раз в неделю, при одноразовом приеме пищи – не более 1 раза в неделю;
- в рационы питания включают диетические яйца, нежирное мясо;
- для приготовления блюд могут использоваться полуфабрикаты высокой степени готовности в расфасованном виде охлажденные или быстрозамороженные;
- кондитерские изделия используются богатые пектином (зефир, пастила, мармелад, джем, варенье);
- должна использоваться йодированная соль;
- исключаются одноименные блюда в течение двух дней подряд;
- запрещаются к применению продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус);
- к кулинарной обработке пищевых продуктов в школьной столовой предъявляются требования аналогичные, как и при организации питания в учреждении дошкольного образования с преимущественным включением отварных, тушеных, запеченных или приготовленных на пару блюд;



Требования к сервировке стола в обеденных залах

- Обязательно наличие бумажных салфеток. Для подачи хлеба используются хлебницы или тарелки, салатов – салатники или закусочные тарелки, для супов могут использоваться супницы, горячих напитков – чайники.
- Горячие блюда реализуются температурой $+50^{\circ}\text{C}$, холодные напитки – комнатной температуры, но не ниже $+16^{\circ}\text{C}$, закуски (салаты) – $+14- +16^{\circ}\text{C}$.

Для организации горячего питания учащихся V-XI классов в учреждении образования могут использоваться различные формы обслуживания:

- предварительное накрытие столов;
- предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня;
- использование элементов шведского стола;
- по типу «электронного кошелька» и иные.



Организациями общественного питания образовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Система ХАССП

ХАССП – это система, позволяющая идентифицировать, оценивать и осуществлять контроль опасных факторов, угрожающих безопасности при приготовлении детского питания.

- Процедуры и система ХАССП основываются на оценке рисков — потенциально опасных для здоровья человека условий и факторов.
- В системе ХАССП контролируются только **неприемлемые риски** — с тяжелыми неблагоприятными последствиями или высокой вероятностью проявления неблагоприятного фактора.
- После установления неприемлемых рисков **оценивают вероятность их проявления и отслеживают источники в условиях конкретного производства.**
- Внедряется риск-ориентированный подход в различные области пищевой промышленности. Принципы ХАССП, взятые за основу системы обеспечения безопасности продуктов питания, базируются на анализе рисков при идентификации опасных факторов и критических контрольных точек.



По каждому риску обозначают критическую контрольную точку:

- место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

Для критической контрольной точки определяют параметры, при которых выполняются или не выполняются требования безопасности (бактериологическое обсеменение, нарушение технологии приготовления пищи, соблюдение температурного режима, сроки хранения) — критические пределы.



Система ХАССП

- **Основная причина заражения человека** - это употребление небезопасных продуктов питания, поэтому нормативами и правилами для идентификации критических контрольных точек в первую очередь определен строгий контроль рисков микробиологического заражения сырья и ингредиентов на протяжении всего процесса изготовления продукции.
- Далее **организуют мониторинг: наблюдения или измерения параметров в контрольных точках**. Это необходимо, чтобы своевременно обнаружить выход точки за критические пределы и иметь возможность для предупреждающих или корректирующих действий.
- Дополнительно к мониторингу проводят **процедуры проверки**. По каждому риску и для каждой критической контрольной точки определяют способ и форму учета, регистрации информации.



Роль медицинского персонала в организации питания

- **Постоянный контроль организации питания детей и подростков** в условиях учреждений образования возлагается на руководителей этих учреждений и медицинских работников (врач, средний медицинский персонал) учреждений здравоохранения, оказывающих медицинскую помощь детям организованных коллективов.

Медицинский работник осуществляет контроль:

- условий транспортировки и качества продуктов, поступающих на пищеблок;
- соблюдения условий хранения и сроков годности (хранения) пищевых продуктов;
- наличия и правильности составления суточных рационов питания; соблюдения технологии приготовления пищи, кулинарной обработки, закладки в котел пищевых продуктов, выхода готовых блюд, вкусовых качеств пищи;
- соответствия питания физиологическим потребностям детей; мероприятий по профилактике пищевых отравлений и алиментарно обусловленных заболеваний;
- санитарного состояния пищеблока и т.д.



В соответствии с приказами №428-п от 23 марта 2018года и №292-и 5 сентября 2017 года медицинский работник обязан проводить:

- Оценку санитарного состояния пищеблока. Не реже 1 раза в 10 дней: достаточность и исправность санитарно-технического оборудования, наличие, маркировка и условия хранения уборочного инвентаря, правильность использования дезинфицирующих и моющих средств, своевременность и правильность проведения текущей и генеральной уборок.
- Участие в контроле за обработкой кухонной и столовой посуды и условиями хранения чистой посуды (в групповых и на пищеблоке). В ДОО контроль за транспортировкой пищи от пищеблока до групповых ячеек, не реже 1 раза в 10 дней.
- Участие в контроле за условиями хранения, вывоза отходов, не реже 1 раза в 10 дней.
- Участие в оценке качества поступающей продукции, тары, упаковки, оценка сопроводительной документации, документов, подтверждающих безопасность продукции, органолептических показателей продукции и др. не реже 1 раза в 10 дней.

Медицинский работник обязан проводить:

- Участие в контроле за условиями хранения и сроками реализации продуктов, соблюдением последовательности и поточности, температурного режима холодильного оборудования не реже 1 раза в неделю.
- Участие в контроле за режимом, качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья в организованном и дополнительном питании (буфетная продукция), перед началом учебного года, примерное меню не менее чем на 2 недели, ассортимент дополнительного питания.
- Участие в контроле за приготовлением пищи: соответствие фактического меню примерному, наличие технологических карт, поточность технологического процесса, наличие, исправность, маркировка технологического оборудования, инвентаря, выполнение санитарно-гигиенических требований к приготовлению блюд не реже 1 раза в 10 дней.

Медицинский работник обязан проводить:

- Участие в оценке качества готовых блюд, ежедневно в составе бракеражной комиссии.
- Контроль за витаминизацией 3 блюд или использованием обогащенных продуктов питания, ежедневно.
- Участие в контроле за правильностью отбора и хранения суточной пробы, ежедневно.
- Участие в контроле за условиями приема пищи: сроками реализации готовой пищи, температурой подачи блюд, массой порций, обработкой обеденных столов. Не реже 1 раза в неделю.
- Участие в контроле за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, ежедневно.
- Предоставление в каждую группу соответствующей информации для родителей с целью обеспечения преемственности в питании детей дома и в учреждении.

Нормативная база

- **СанПиН 2.4.5.2409-08** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"
- **СанПиН 2.4.1.3049-13** "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- **СанПиН 2.4.2.2821-10** «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- **СП 2.3.6.1079-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- **Приказ Министерства здравоохранения Свердловской области от 3 августа 2017 г. N 1325-п и Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 5 сентября 2017 г. N 292-и** "О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области"
- **Приказ Министерства здравоохранения Свердловской области от 23 марта 2018 г. N 428-п** "О внедрении организационного стандарта работы отделений организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях в учреждениях здравоохранения Свердловской области, оказывающих медицинскую помощь детям"



**Спасибо
за внимание!**

