

СОГЛАСОВАНО

Советом МОУ детский сад № 314
(протокол от «25» февраля 2025 №3)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МОУ детский сад № 314
от «25» февраля 2025 №20

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

в Порядок

**«Об организации питания детей дошкольного возраста, посещающих
муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский
сад № 314 Краснооктябрьского района Волгограда»»**

нумеровано
страницах
сад № 314
И.Р. Вялых

Волгоград

2025

Настоящие изменения внесены в Порядок «Об организации питания детей дошкольного возраста, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 314 Краснооктябрьского района Волгограда», утвержденное приказом от 01.03.2023 №12/1, в связи с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 N 9 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1. Дополнить пункт 3.6. абзацем следующего содержания:

« Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры».

2. Дополнить пункт 3.4. абзацем следующего содержания:

«размещение в холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" следующей информации:

- 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.Дополнить пункт 3.7. следующего содержания:

« Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук».

4.Абзац 2 пункта 3.8. изложить в редакции:

- «правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно); организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на основе утвержденного меню: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г., порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции);».

Прошнуровано и про
на
Заведующий МОУ детский

