

**СОГЛАСОВАНО**  
Педагогическим Советом  
ГБОУ прогимназия № 675 «Талант»

(протокол № 4 от 19.04.2021)

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБОУ прогимназия № 675 «Талант»

Гордеева Ольга Вячеславовна  О.В. Гордеева

Приказ № 65-ОД от 20.04.2021

## **Положение**

**о создании необходимых условий для охраны и укрепления  
здоровья, организации питания обучающихся и работников**

**ГБОУ прогимназия №675 «Талант»**

**С УЧЕТОМ МНЕНИЯ**  
Совета родителей  
(законных представителей)  
(протокол № 2 от 16.04.2021)

**Санкт-Петербург, 2021**

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, п.15 ч.3 ст.28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 06.10.1999 г. № 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации";
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- Уставом ГБОУ прогимназия № 675 «Талант»(далее - ГБОУ) устанавливает правовые основы организации питания в ГБОУ с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся на получение питания в ГБОУ, сохранение и укрепление здоровья детей и сотрудников. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников (далее - Положение), раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.2.1. Учебная нагрузка, режим обучающихся определяются Образовательной программой ГБОУ прогимназия № 675 «Талант» и на основе рекомендаций постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.1.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.2.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей I ступени и II ступени образования. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих обучающихся, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.

- Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально – нравственного и художественно – эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.

- Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и моторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности.

- Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований образовательной организации и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно – гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям обучающихся, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях – физкультурных досугах и праздниках.

1.2.3. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

1.2.4. Медицинское обслуживание воспитанников образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения. ГБОУ обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников, согласно договору с медицинским учреждением.

1.2.5. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей рециркуляторов воздуха.

1.2.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБОУ. Беседы с обучающимися проводятся по мере необходимости при организации разных видов деятельности. Результаты проведения бесед фиксируются в графике проведения бесед.

1.2.7. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в образовательной организации (законодательство, СП и т.д.);
- организация обучения руководителей (директора, заместителей директора) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания обучающихся;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж учителей, воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, начальных классов, детей-аллергиков в ГБОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- изучение и распространение опыта по организации питания в образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

Для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, где находится микроволновая печь и чайник. Выделено время в графике работы. Приготовление пищи для сотрудников в ГБОУ не предусмотрено.

## **2. Задачи деятельности по охране и укреплению здоровья обучающихся образовательного учреждения**

2.1. Охрана и укрепление здоровья **обучающихся** включает в себя:

2.1.1. оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;

2.1.2. организацию питания **обучающихся** ;

2.1.3. определение оптимальной образовательной нагрузки, режима дня;

2.1.4. пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни;

2.1.5. организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления **обучающихся**;

2.1.6. прохождение **обучающихся** в соответствии с законодательством Российской Федерации медицинских осмотров;

2.1.7. обеспечение безопасности, профилактику несчастных случаев с **обучающимися** во время пребывания в образовательном учреждении;

2.1.8. проведение санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий.

2.2. Организация охраны здоровья **обучающихся** в образовательном учреждении осуществляется медицинскими и педагогическими работниками под руководством директора.

Они обеспечивают:

- 2.2.1. проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- 2.2.2. соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- 2.2.3. расследование и учет несчастных случаев с **обучающимися** во время пребывания в образовательном учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

2.3. Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанниками осуществляют медицинские работники в соответствии с требованиями действующего законодательства в сфере здравоохранения.

### **3. Функции медицинского персонала**

3.1. Медицинская сестра, осуществляющая организацию охраны здоровья **обучающихся** образовательного учреждения, выполняет следующие функции:

3.2. Разрабатывает в соответствии с годовым планом образовательного учреждения, план лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий, режим двигательной активности совместно с заместителем директора образовательной работе (методистом, старшим воспитателем); режима дня для общеразвивающих групп с использованием здоровьесберегающих технологий совместно с заместителем директора образовательной работе (методистом, старшим воспитателем), воспитателями,

3.3. Составляет графики проведения выдачи пищи, контроля выполнения работниками санитарно-эпидемиологического режима.

3.4. Осуществляет динамическое медицинское наблюдение за физическим развитием и ростом обучающихся, антропометрическое измерение, медицинский осмотр и иммунопрофилактику (совместно с врачом-педиатром), оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, наблюдение за самочувствием и физическим состоянием обучающихся после прививок и на физкультурных занятиях, выявление заболевших, своевременную их изоляцию, информирование администрации и педагогов ГБОУ о состоянии здоровья и рекомендуемом режиме для обучающихся.

3.5. Проводит консультационно-просветительскую работу, мероприятия по профилактике и предупреждению заболеваний, формированию здорового образа жизни.

3.6. Участвует в проведении, педагогических совещаниях по вопросам оздоровления и закаливания обучающихся, в медико-педагогических совещаниях;

3.7. Контролирует режим физических нагрузок обучающихся с учетом их возрастных и индивидуальных возможностей, двигательную активность на физкультурных занятиях (уроках) и в течение дня, организацию и проведение закаливающих мероприятий, качество организации питания детей, санитарно-гигиенические условия осуществления образовательного процесса, соблюдение правил личной гигиены обучающихся и работниками, соблюдение обслуживающим и техническим персоналом санитарно-эпидемиологического режима, ведение работниками образовательного учреждения установленной документации в пределах своих полномочий.

3.8. Оформляет и ведет документацию согласно утвержденной номенклатуре дел.

### **4. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределения обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственными за организацию питания, учителями, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока.**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
1	2	3	4

1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ГБОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными. Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в образовательных учреждениях	Директор  Директор, заместитель директора	Ответственное лицо за организацию питания;  Ответственное лицо за организацию питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке
2	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СП к оборудованию помещения пищеблока в учреждении; создание условий для организации питания детей	Директор, заместитель директора	Заместитель директора
3	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель директора	Ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке
4	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
5	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
6	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал	Директор, кладовщик, члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за организацию питания, установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)
7	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей – аллергиков;	Директор, ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания; шеф-повар, повара
8	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Директор, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания; повар	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
9	Ведение журнала С – витаминизации. *С – витаминизация третьих блюд (* при отсутствии в меню витаминизированных напитков)	Ответственное лицо за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания

10	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
11	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя	Работники ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
12	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников учреждения	Специалист по ОТ	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
13	Прохождения сотрудниками ГБОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, представитель организатора питания, сотрудники ГБОУ, пищеблока
14	Прохождение сотрудниками учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Директор ГБОУ	Ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ГБОУ, пищеблока
15	Утверждение состава Совета по питанию	Директор	Директор
16	Утверждение Положения о Совете по питанию	Директор	Директор
17	Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости)	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
18	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания, медработник	Ответственный сотрудник за организацию питания, медработник
19	Утверждение состава бракеражной комиссии	Директор	Директор
20	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Директор	Директор
21	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Ответственное лицо за организацию питания, повар	Кухонный рабочий
22	Выдача дезинфицирующих средств	Заместитель директора по АХР	Заместитель директора по АХР
23	Соблюдение режима питания Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	Воспитатели, помощники воспитателя, повар
24	Соблюдение графика получения питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	Помощники воспитателя, шеф-повар
25	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Ответственный сотрудник за организацию питания	Помощник воспитателя ответственное лицо за организацию питания

26	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ответственный сотрудник за организацию питания	Воспитатели; учителя начальных классов, помощники воспитателя
27	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Директор, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели, учителя начальных классов
28	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Ответственный сотрудник за организацию питания, специалист по ОТ, Заместитель директора по АХР	Ответственный сотрудник за организацию питания, руководители подразделений
29	Анализ работы по организации питания в образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания

## 5. Ответственное лицо за организацию питания в ГБОУ .

5.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГБОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, начальных классов, детей-аллергиков, сотрудников ГБОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ГБОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ГБОУ;
- своевременно информирует руководителя ГБОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ГБОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, начальных классов, детей-аллергиков, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ГБОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

5.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ГБОУ.

## 6. Бракеражная комиссия.

6.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ГБОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей, детей аллергиков,

сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

6.2. Комиссия создается из 3-х человек:

- директор ГБОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- член первичной профсоюзной организации ГБОУ;
- представитель родительской общественности ГБОУ.
- работники ГБОУ

6.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

## **7. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ГБОУ**

7.1. Все работники, связанные с организацией питания в ГБОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ГБОУ.

7.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей.

7.3. Инструкции разрабатываются руководителем ГБОУ (ответственным за организацию питания в ГБОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

## **8. Контроль и анализ за организацией питания обучающихся**

8.1. Контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБОУ.

8.2. Контроль качества питания обучающихся в ГБОУ

8.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ГБОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

## **9. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

9.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей начальных классов, раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- финансового плана ГБОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) несовершеннолетних;
- внедрение опыта работы образовательных организаций района, города в области при организации питания в образовательной организации;

9.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством директора.

9.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на директора.

## **10. Организация питания**

10.1. Организационные принципы питания.

Питание детей в ГБОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

Организация питания в ГБОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.

Поставка продуктов в ГБОУ осуществляется организатором питания (организацией по итогам конкурсных процедур, на основе заключенного контракта)

10.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, ГБОУ:



- конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ГБОУ проводится администрацией Красносельского района в соответствии с законодательством.

Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБОУ являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ГБОУ;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования.

С победителем конкурса ГБОУ заключает контракт на оказание услуг на поставку продуктов питания.

Контроль за организацией питания детей в ГБОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

#### 10.3. Организация питания в ГБОУ:

В ГБОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, вес измерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах (классах), график отпуска питания, порядок оформления заявок).
- составление меню возлагается на ГБОУ

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Директор ежедневно утверждает меню.

#### 10.4. Функционирование питания детей в ГБОУ возможно при наличии:

- локального акта об организации питания в ГБОУ;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарно-эпидемиологической службой, социальным питанием;

#### 10.5. В компетенцию директора ГБОУ по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение контракта на предоставление услуги по организации питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ГБОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ГБОУ.

-ответственность за функционирование питания детей в ГБОУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет директор.

#### 10.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течении суток.

#### 10.7. Алгоритм действий при организации питания.

Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.