

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Предисловие .....</b>	<b>3</b>
<b>Введение .....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 1. Организация работы дошкольных образовательных организаций.....</b>	<b>8</b>
1.1. Общая характеристика дошкольных образовательных организаций.....	8
1.2. Размещение дошкольных образовательных организаций.....	13
1.3. Требования к территории дошкольных образовательных организаций.....	15
1.4. Требования к помещениям дошкольных образовательных организаций.....	18
1.5. Общие требования к отделке помещений дошкольных образовательных организаций.....	23
1.6. Требования к размещению оборудования в помещениях дошкольных образовательных организаций.....	24
1.7. Общие требования к естественному и искусственному освещению помещений.....	28
1.8. Требования к отоплению и вентиляции.....	29
1.9. Требования к водоснабжению и канализации.....	31
1.10. Общие требования к дошкольным образовательным организациям и группам для детей с ограниченными возможностями здоровья.....	31
1.11. Требования к приему детей в дошкольные образовательные организации, режиму дня, организации воспитательно-образовательного процесса.....	35
1.12. Требования к организации физического воспитания.....	37
<b>Раздел 2. Особенности питания детей.....</b>	<b>40</b>
2.1. Общие требования.....	40
2.2. Особенности питания детей в возрасте до одного года.....	41
2.3. Особенности питания детей от 1 года до 3 лет.....	49
2.4. Особенности питания детей от 4 до 7 лет.....	55
2.5. Физиологические потребности детей в пищевых веществах и энергии.....	58
2.6. Физиологическое влияние пищевых веществ на развитие детей.....	64
<b>Раздел 3. Организация работы пищеблока .....</b>	<b>90</b>
3.1. Состав помещений пищеблока.....	90

3.2. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде пищеблока .....	92
<b>Раздел 4. Организация снабжения и хранения продовольственного сырья .....</b>	<b>97</b>
4.1. Требования к сырью и готовым продуктам для питания детей .....	97
4.2. Создание в дошкольных образовательных организациях резервного запаса пищевых продуктов и использование его для питания детей .....	122
4.3. Хранение пищевых продуктов .....	123
4.4. Подготовка сырья, приготовление и реализация продукции .....	128
<b>Раздел 5. Составление меню и организация питания детей .....</b>	<b>134</b>
5.1. Требования к составлению меню .....	134
5.2. Контроль качества готовой продукции .....	140
5.3. Организация и методика проведения процесса питания .....	145
<b>Раздел 6. Организация диетического питания для детей .....</b>	<b>153</b>
6.1. Принципы диетического питания .....	153
6.2. Характеристика стандартных диет .....	157
6.3. Основные принципы составления меню в диетическом питании .....	171
6.4. Кулинарная обработка пищи .....	172
6.5. Оценка эффективности питания детей .....	174
<b>Раздел 7. Особые гигиенические и медицинские требования в дошкольных образовательных организациях .....</b>	<b>177</b>
7.1. Основные проводимые гигиенические и противоэпидемические мероприятия .....	177
7.2. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала .....	179
7.3. Требования к соблюдению санитарных правил .....	180
7.4. Роль родительского комитета и общественности в организации питания детей .....	181
<b>Раздел 8. Производственный контроль организации питания в дошкольных образовательных организациях .....</b>	<b>184</b>
8.1. Общие требования .....	184
8.2. Особенности контроля рациона питания .....	186
<b>Раздел 9. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у детей мотивации к здоровому питанию .....</b>	<b>190</b>
9.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания .....	190

9.2. Требования к программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания .....	191
9.3. Требования к профессиональной подготовке и поведению воспитателей, педагогов, работающих в сфере формирования культуры здорового питания.....	193
9.4. Требования к информационному обеспечению работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации .....	194
9.5. Особенности формирования основ здорового образа жизни и этикета в дошкольной образовательной организации .....	195
<b>Раздел 10. Делопроизводство по организации питания в дошкольной образовательной организации.....</b>	<b>200</b>
10.1. Требования и назначение .....	200
10.2. Примерные образцы приказов руководителя дошкольных образовательных организаций на учебный год.....	203
10.3. Контроль качества продуктов и продовольственного сырья .....	227
10.4. Контроль условий хранения .....	229
10.5. Контроль качества продукции .....	230
10.6. Контроль организации питания детей .....	235
10.7. Оперативный контроль .....	263
<b>Приложение А. Документация для определения ребенка в дошкольную образовательную организацию.....</b>	<b>270</b>
<b>Приложение Б. Профессиональные компетенции повара детского питания .....</b>	<b>272</b>
<b>Приложение В. Извлечение из ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» .....</b>	<b>274</b>
<b>Приложение Г. «Услуги общественного питания Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».....</b>	<b>288</b>
<b>Приложение Д. Примерное цикличное меню для ДОО.....</b>	<b>311</b>
<b>Приложение Е. Рекомендации по организации оздоровительной работы в дошкольных образовательных организациях.....</b>	<b>327</b>
<b>Список литературы.....</b>	<b>335</b>