

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 43 КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
(ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб)

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
Протокол от «27» 10 2020 г. № 20

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом от «11» 11 2020 г. № 164-ад  
Заведующий [подпись] О.Г.Ефимова



Мнение совета родителей

УЧТЕНО

Протокол от «09» 11 2020 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб

**1 Общие положения**

1.1. Настоящее Положение по организации питания в ГБДОУ д/с № 43 Красносельского района СПб (далее - Образовательное учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.08.2018г.; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Приказом Минсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным Законом №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в ред. от 23.04.2018г., Уставом дошкольного Образовательного учреждения.

1.2. Данное положение об организации питания воспитанников Образовательного учреждения разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществление контроля, создание необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее положение об организации питания воспитанников в Образовательном учреждении определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется на договорной

основе с «Поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании, Федеральным Законом №44-ФЗ от 05.04.2013 в ред. От 27.06.2019г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольных учреждениях.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками Образовательного учреждения.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основной целью организации питания в Образовательном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий приобретения и хранения продуктов в Образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников Образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Образовательного учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении.

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Образовательном учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и создание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Образовательным учреждением.

- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Образовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража сырой продукции, поступающих на пищеблок Образовательного учреждения, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в Образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин.
- 5.6. Образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

- 6.1. Воспитанники Образовательного учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 10-15%.
- 6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 6.3. Питание в Образовательном учреждении осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного Управлением социального питания и утвержденного заведующим Образовательным учреждением.
- 6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим Образовательным учреждением.
- 6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Образовательного учреждения.

6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Образовательным учреждением, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

6.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет Совет по питанию или бракеражная комиссия.

## **7. Организация питания в Образовательном учреждении**

7.1. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню-требования осуществляет Совет по питанию учреждения.

7.2. В Образовательном учреждении созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одно порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной проб осуществляется поваром.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на

пищеблоке Образовательного учреждения.

7.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником Образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

7.12. Образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.13. В компетенцию заведующего Образовательным учреждением по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.14. В компетенцию заведующего хозяйством по организации питания входит:

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

7.15В компетенцию заместителя заведующего по образовательной работе по организации питания входит:

- соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 при организации режима питания детей в группах;
- обеспечение организации культуры питания детей и сервировки стола, формирование у детей целостного отношения к собственному здоровью, освоению навыков правильного питания, как составной части здорового образа жизни;
- контроль выполнения назначений врача по питанию детей в группах.

7.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.17. Привлекать воспитанников Образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- помыть стол горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в

обеденной зоне.

7.21. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7.23. В условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

- работа сотрудников пищеблока, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала должна быть организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а так же перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.
- мытье посуды после раздачи пищи, а так же столовых приборов при отсутствии посудомоечной машины осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- в целях предотвращения возникновения и распространения заболевания необходимо проводить противоэпидемиологические мероприятия включающие:
  - уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее – генеральная уборка) не реже одного раза в неделю;
  - обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков в помещениях для приема пищи;
  - ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
  - регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии в графиком работы помещений и режима работы детского сада.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года заведующим Образовательным учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списка присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 9.00 ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день с 8.00 ч. до 9.00 ч. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными,

возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день, не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книги производятся на основании первичных документов в количественном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Образовательным учреждением.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается в соответствии с законодательством Правительства Санкт-Петербурга.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

8.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

9.1. Заведующий Образовательным учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в Образовательном учреждении.

9.3. Заведующий представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в Образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия, проводимые в Образовательном учреждении:

-медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с отметкой в журнале «здоровья»;

-поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

-ведение необходимой документации;

-холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в

журнале;

-информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **10. Финансирование расходов на питание воспитанников**

10.1. Финансирование расходов на питание в Образовательном учреждении осуществляется за счет бюджетных средств.

10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **11. Контроль организации питания**

11.1. К началу нового года заведующим Образовательным учреждением издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в учреждении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в Образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, заведующий хозяйством, заместитель заведующего по образовательной работе, Совет по питанию, бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, утвержденных приказом заведующего;

11.3. Заведующий обеспечивает контроль:

-выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

-выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;

-условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

-материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

-обеспечение пищеблока Образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник осуществляет контроль:

-качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

-технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

-работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

-соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

-информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

-выполнение суточных норм питания на одного ребенка;

-выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль:



- санитарного состояния пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН;
  - работы всех систем пищеблока, работоспособность оборудования;
  - использования столовой и кухонной посуды, разделочного оборудования, и уборочного инвентаря по назначению,
  - соблюдения графика смены спецодежды и получения санитарно-гигиенических средств.
- 11.6. Заместитель заведующего по образовательной работе обеспечивает контроль:
- за организацией питания воспитанников на группах и соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 при организации режима питания;
  - формированием у детей культурно-гигиенических навыков, культуры еды детей и сервировки стола;
  - работы с родителями в организации правильного питания детей.
  - контроль выполнения замены детям по назначениям врача.
- 11.7. Совет по питанию обеспечивает контроль в соответствии с «Положением о Совете по питанию Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 43 Красносельского района Санкт-Петербурга»
- 11.8. Бракеражная комиссия обеспечивает контроль в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии детского сада»
- 11.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Образовательным учреждением.

## 12. Документация

12.1. В Образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания;
- Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- Положение о Совете по питанию;
- Положение о бракеражной комиссии детского сада;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности (накопительная) (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в ДОУ
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

### **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом Образовательного учреждения, принимается на Общем собрании работников Образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Образовательным учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.