

муниципальное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 7

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий д.с. № 7  
Балагурова С.В.  
11.01.2022 г.

**Положение об организации питания воспитанников  
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 7**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 7
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», «СанПин 2.4.1.3648-20», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, и «СанПин 2.3\2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, Уставом организации и другими действующими нормативными правовыми актами, регулирующими охрану здоровья воспитанников.
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:
  - 1.3.1. цели, задачи по организации питания;
  - 1.3.2. основные направления работы по организации питания;
  - 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- 1.4. Настоящее Положение вводится обязательным для исполнения всеми:
  - администрацией;
  - работниками пищеблока;
  - педагогами, младшими воспитателями;
  - ответственными за организацию питания.
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Цели, задачи по организации питания**

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья обучающихся;
- 2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:
  - создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
  - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Основные направления работы по организации питания**

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания;
- 3.2. Организация обучения руководителей по вопросам организации питания;
- 3.3. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.12. Изучение и распространение опыта по организации питания, пропаганда вопросов здорового питания.

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

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство), сведений об оценке соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.  
Пищевая продукция, сроки годности которой истекли, подлежит утилизации.
- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с

нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Учёт ведется в специальном журнале.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с использованием дезсредств, генеральную уборку по утвержденному графику не реже 1 раз в месяц.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры не реже 1 раз в год и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку 1 раз в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо (старшая медсестра), прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья сотрудников». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы на пищеблоке больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания, по усмотрению администрации переводят на другую работу без контакта с пищей. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории детского сада.

Работники должны быть в спецодежде, головном уборе. При порционировании блюд иметь перчатки.

4.14. В учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов в ёмкости, в которой кипятилась вода не менее 5 минут. Для разлива охлаждённого кипятка используют индивидуальную посуду на подносе для чистой посуды, для использованных чашек – поднос для грязной посуды.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей родители информируются об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, калорийность. Также вывешивается информация о здоровом питании дошкольника.

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **5. Организация питания.**

5.1. Организация питания обучающихся предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов: - составление полноценного рациона питания; - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов; - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы детского сада; - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей; - правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей; - учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона; - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний; - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах; - учет эффективности питания детей.

5.2. детский сад обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание:

### **завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник**

для детей в группах с 12-часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего (1,5 – 3 года) и дошкольного (3-7 лет) возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 %; второй завтрак – 5%; обед – 35%; уплотнённый полдник – 30 %. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

На период летне-оздоровительной работы (июнь-август) нормы питания, калорийность суточного рациона должны быть увеличены на 10%.

5.5. Меню утверждается Заведующим и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- вес блюда;
- пищевые вещества (белки, жиры, углеводы)
- энергетическую ценность блюда;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.6. В меню должны выполняться среднесуточные наборы пищевой продукции в соотв. с прил.7 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20.

5.9. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20).

5.10. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (прил.9 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20).

5.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.

5.8. В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **6. Организация работы пищеблока.**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с к СанПиН 2.3\2.4.3590-20.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной Заведующим. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при  $t +2 - +6 \text{ C}$  в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

## **7. Организация питания воспитанников в группах.**

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заместитель директора. Готовая продукция выдаётся на пищеблоке в промаркированные гастрономические ёмкости и разносится по группам. В группах младшие воспитатели порционируют блюда в чистую посуду.

7.3. Привлекать детей к раздаче пищи категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (фартук, платок).

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных). Дежурные должны быть в фартуке и колпаке.

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

## **8. Порядок учета питания.**

8.1. К началу учебного года Заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Табеле учёта посещаемости.

8.3. Ежедневно старшая медсестра на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра оформляет и подает заявку кладовщику на завоз продуктов для питания детей.

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

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

8.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

8.7. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.9. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с ответственным за питание.

## **9. Финансирование расходов на питание обучающихся.**

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Заведующего.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Начисление оплаты за питание производится МУ «ЦОФ» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.4. Плата за содержание обучающихся с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

9.5. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания обучающихся с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.

9.6. Частичное возмещение родителям расходов за питание обучающихся обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

## **10. Контроль за организацией питания.**

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания администрация руководствуется СанПиН 2.3\2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей к участию в контроле привлекаются: администрация, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Совета родителей.

10.3. Административный совет разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом Заведующего.

10.4. Заведующий обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5. Ответственный за питание (старшая медицинская сестра) осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).



#### 10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;

10.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками.

#### 10.8. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при Заведующем;
- по необходимости на педагогическом совете.

### **11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников.**

#### 11.1. Заведующий:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета родителей;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонта и обеспечение запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

#### 11.2. Кладовщик:

- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- осуществляет приём пищевой продукции от Поставщика;
- заполняет документы во ФГИС Меркурий

#### 11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- размещают информацию о питании в раздевалке (меню, советы по питанию)
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета.

#### 11.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу с воспитанниками по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

## **12. Отчетность и делопроизводство.**

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

12.3. При организации питания обучающихся должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет, от 1,5 л. до 3-х лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет, от 1,5 л. до 3-х лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять 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 приложением СанПиН к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением к СанПиН 2.3\2.4.3590-20) с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал здоровья (в соответствии с приложением к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (подаются за три дня);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- перечень приказов:
  1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
  2. О введении в действие 10-дневного меню для детей;
  3. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками;
  4. О контроле по питанию;
  5. О графике выдачи пищи;
  6. О питьевом режиме;
  7. О графике закладки продуктов;
  8. О витаминизации 3-го блюда;