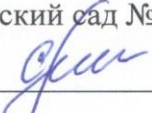


Согласовано

Председатель профкома МБДОУ  
«Детский сад № 53 «Светофорик»  
 Л.И. Садриева  
от « 31 » 08 2021 г.

Утверждаю

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 53 «Светофорик»  
 Т.Р. Дерзавкова  
от « 31 » 08 2021 г.



Введено в действие приказом  
заведующего МБДОУ  
«Детский сад № 53 «Светофорик»  
Приказ № 122 от « 31 » 08 2021 г.

Рассмотрено и утверждено на  
педагогическом совете ДОУ  
Протокол № 1  
от « 31 » 08 2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания

#### Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада №53 «Светофорик» г. Альметьевска»

Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детском саду комбинированного вида № 53 «Светофорик» г. Альметьевска» (далее – Детский сад).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

с Конституцией Российской Федерации,

Законом РФ «Об образовании»,

«Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН ).

Уставом Детского сада и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья обучающихся.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в Детском саду;

- 1.3.2. основные направления работы по организации питания в Детском саду;
- 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- 1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в Детском саду;
- 1.3.4. роль и место ответственного лица за организацию питания в Детском саду;
- 1.3.5. деятельность бракеражной комиссии;
- 1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:
  - администрацией;
  - руководителями подразделений;
  - работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
  - ответственным за организацию питания.
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.
2. Цель, задачи по организации питания в Детском саду.
  - 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья обучающихся;
  - 2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в Детском саду 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 в Детском саду.
  - 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОО;
  - 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 раннего возраста;
  - 3.6. Организация питания детей дошкольного возраста;
  - 3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
  - 3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
  - 3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
  - 3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОО;
  - 3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
  - 3.12. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
  - 3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в Детском саду, пропаганда вопросов здорового питания.
4. Требования к организации питания обучающихся в Детском саду.
  - 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 Детским садом 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. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков в Детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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.
- 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 воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Детского сада 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.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, 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 медицинская сестра, 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». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче 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 ДОУ.
- 4.14. В Детском саду 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.
- 4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
- 4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## 5. Организация питания в Детском саду.

5.1. Организация питания обучающихся в Детском саду 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;
- 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 детей в группах с 12-ти часовым пребыванием. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного 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 ДООУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10 - 15%; ужин – 20 - 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок.

5.5. Меню утверждается уполномоченным органом (Роспотребнадзор) и принимается к исполнению заведующим Детского сада и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (согласно СанПиН ), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.6. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.8. В специализированных группах для детей с хроническими заболеваниями (часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе

соответствующих норм питания и меню. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку и в меню дня вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

5.9. 10 дневное меню содержит в себе меню - раскладку установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей.

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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), окрошек и холодных супов;

- 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 СанПиН.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Детского сада. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при  $t^{\circ} +2 -+6$  С 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 обучающихся 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 заведующий Детским садом. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

- 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).
- 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 чашки и ложки за собой убирают дети).
- 7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 7.10. В группах раннего 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 и СанПиН несут воспитатели.
8. Порядок учета питания в Детском саду.
- 8.1. К началу учебного года заведующий Детского сада издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 8.3. Ежедневно кладовщик детского сада ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра подает заявку в УО на завоз продуктов для питания детей и оформляет заявку на пищеблок.
- 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 (обед, полдник, ужин) 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 заведующим и ответственным за питание.
9. Финансирование расходов на питание обучающихся в Детском саду.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Детским садом, главного бухгалтера.

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

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств;

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Детском саду.

9.5. Полное оплата расходов за питание обучающихся Детского сада обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

10. Контроль за организацией питания в Детском саду.

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО администрация руководствуется СанПиН, 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 в Детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация Детского сада, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Управляющего совета.

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

10.4. Заместители заведующего по ХР обеспечивают контроль за:

- выполнением 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;
- контролем за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5. Старшая медсестра обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, оформлением блюд;
- 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. Старший воспитатель обеспечивают контроль за:

- сервировкой столов дежурными;
- гигиену приема пищи в группах;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню;
- наличие информации для родителей о ценности питания и отдельных блюд;
- проведение воспитателями ознакомления детей с блюдами;
- кормление (докармливание) детей раннего возраста воспитателями во время приема пищи.

10.7. 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;

10.8. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками Детского сада.

10.9. 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 Детского сада;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Детского сада.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания обучающихся в Детском саду.

11.1. Заведующий Детского сада:

- 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 своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Управляющего совета;
- принимает к исполнению единое 10 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

11.2. Кладовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;



- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

#### 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;

- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

- 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;

- проводят работу по привитию культурно-гигиенических навыков перед приемом пищи;

- проводят кормление (докармливание) детей раннего возраста (ясли);

- организуют дежурство детей в группах (сервировка столов).

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Управляющего совета;

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

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

#### 12. Отчетность и делопроизводство.

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

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

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

- положение об организации питания;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 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 1,5 до 3 и от 3-х до 7 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);

- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН) с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН);

- 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 примерного 10-дневного меню для детей;
  3. Об организации питания детей с пищевой аллергией;
  4. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками Детского сада;
  5. О контроле по питанию;
  6. О графике выдачи пищи;
  7. О питьевом режиме в ДООУ;
  8. О графике закладки продуктов.
13. Заключительные положения.
- 13.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся Детского сада:  
- оформляет (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- 13.2. Изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования Детского сада;
- 13.3. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- 13.4. Проводит мониторинг организации питания