

Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад  
комбинированного вида №27  
«Золотая рыбка»

ПРИКАЗ

25 ноября 2022 г.

№ 11/В

Об утверждении Положения  
об организации питания детей  
МБДОУ д/с № 27

На основании:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ в редакции от 1 марта 2020 года;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Положением Управления образования ЗАТО г. Зеленогорска «Об утверждении Положения о порядке организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях) № 54 от 25.04.2020 г.;
- Уставом МБДОУ д/с № 27 и регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности в МБДОУ д/с № 27;
- Решения Педагогического совета МБДОУ д/с № 27 – протокол от 23.11.2022г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания детей МБДОУ д/с № 27.
2. Настоящий приказ вступает в силу с момента подписания.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 27



Кузнецова К.А.

Принято:  
На Педагогическом совете  
№ 2  
« 23 » ноября 2022г.



**Положение об организации  
питания детей в**

Муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
«Детский сад комбинированного вида № 27 «Золотая рыбка»  
(МБДОУ д/с № 27)

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 марта 2020 года; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20) , Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением Управления образования ЗАТО г. Зеленогорска «Об утверждении Положения о порядке организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях) № 54 от 25.04.2020 г., Уставом МБДОУ д/с № 27

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт 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 учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 февраля 2020 года «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 платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении. ,

1.7. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями ( работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.7. Доставку продуктов осуществляет Муниципальное казённое учреждение «Центр обеспечения деятельности образовательных учреждений» (Далее - МКУ ЦОДОУ).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания.**

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

3.1. Организация питания воспитанников МБ ДООУ осуществляется во взаимодействии со специалистами Муниципального казенного учреждения «Центр обеспечения деятельности образовательных учреждений» (далее - МКУ ЦОДОУ) на основании договора безвозмездного оказания

услуг, заключенного между МДОУ (в лице заведующего) и МКУ ЦОДОУ (в лице директора).

Дошкольное 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. Воспитанники Учреждения получают четырех разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание воспитанников организуется в соответствии с утвержденным примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии. Для групп с 12-ти часовым режимом работы организуется четырех разовое питание.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарноэпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; второй завтрак - 5%; обед - 35%; полдник (15%), ужин - 25%. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого/ усиленного » полдника - 35% с включением блюд ужина.

3.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов +15%.

3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

При наличии детей в ДООУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

3.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день

и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные-дни.

3.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с Приложением №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей «Замены пищевой продукции в граммах Нетто) с учетом их пищевой ценности» .

3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - требование не допускаются.

3.10. Питание детей должно соответствовать принципам здорового питания.

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится искусственная С витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего(или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.13. Выдаётся готовая пища детям только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

3.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается пищевая продукция из Приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таких как :пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности 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), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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.

3.17. 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.

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

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

3.20. 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.

3.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.23. 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.

3.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится 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 контроля состояния здоровья персонала пищеблока». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

3.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об

ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

3.28. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

3.29. Ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока с соблюдением личной гигиены его работников, качества доставляемых продуктов питания и условий их хранения, соблюдения сроков реализации продуктов, качества приготовления пищи, закладки основных продуктов и проверки выхода блюд, правильности отбора и хранения суточных проб, ведения установленной документации осуществляет медицинская сестра, работающая в ДООУ по договору на оказание медицинского обслуживания и медицинский контроль за состоянием здоровья воспитанников заключенному между ДООУ и филиалом ФГБУ ФСНКЦ ФМБА России КБ № 42.

3.30. С целью формирования навыков пищевого поведения, с воспитанниками МБДОУ проводятся различные формы образовательной деятельности, направленные на ознакомление и расширение представлений дошкольников о правильном питании, в том числе ценности пищевых продуктов и блюд для здоровья человека.

3.31. С целью обеспечения преемственности по организации питания детей в семье и МБДОУ организуется взаимодействие с родителями (законными представителями) воспитанников через различные формы работы (анкетирование, беседы, консультации, родительские собрания и т.п.).

Ежедневно осуществляется информирование родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанников путем размещения ежедневного меню в доступном для ознакомления месте (родительский уголок).

Представители родительских комитетов групп могут привлекаться к контролю за организацией питания воспитанников в МБДОУ.

3.32. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;
- мониторинг родительского мнения о качестве питания детей в ДООУ.

3.33. 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;
- различные формы образовательной деятельности в области здорового и правильного питания;
- в различных формах взаимодействия с родителями (законными представителями) воспитанников по организации питания детей

3.34. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.35. Перед 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;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- обучать детей дошкольного возраста дежурству по столовой, сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.36. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.37. 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 ДООУ блюда, младший воспитатель убирает со столов лишние тарелки;
- 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.

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

3.39. В каждой группе имеются наблюдения за детьми, в которой на основании родительских анкет прописаны особенности приема пищи (быстро, медленно, какой аппетит, что предпочитает, что совсем не ест и рекомендации по их обеспечению).

#### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

4.1. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт детей присутствующих и их здоровья с занесением данных в Журнал учета посещаемости. Ответственное лицо (делопроизводитель) ведет учет присутствующих и питающихся в данный день.

4.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на базу МКУ ЦОДОУ по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврату, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и

вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится МКУ ЦОДОУ на основании таблиц учета посещаемости детей.

4.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

#### **5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

5.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляет МКУ ЦОДОУ на основании заключенных договоров и муниципальных контрактов с организациями, получившим право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки



снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен - приниматься у экспедитора.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. При этом снабжающая организация МКУ ЦОДООУ обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить МКУ ЦОДООУ письменную претензию или телефонограммой. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **6. Производственный контроль за организацией питания детей**

6.1. При организации питания в ДООУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились,

соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5. Заведующим совместно с медицинским персоналом и старшим поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДООУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета ДООУ.

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

6.7.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

6.7.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

6.7.3. Заведующий ДООУ представляет учредителю необходимые документы по пользованию денежных средств на питание воспитанников.

6.7.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в инструкциях.