

Российская Федерация  
Иркутская область  
Муниципальное образование «город Свирск»  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида №1»

ПРИКАЗ

18.03.2021

№54/1

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников МДОУ №1

В целях проведения нормативной правовой базы МДОУ «Детский сад комбинированного вида №1» в соответствии действующему законодательству, Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития 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» с изменениями 13 июля 2020 года, Уставом МДОУ №1,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Детский сад комбинированного вида №1».
2. Разместить на официальном сайте МДОУ №1.
3. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

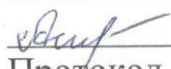
Заведующий



Е.Г.Мезенцева

СОГЛАСОВАНО

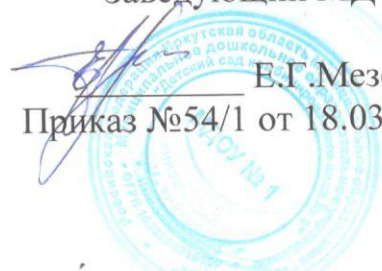
Председатель совета трудового  
коллектива

 А.Ю.Лекомцева  
Протокол № 1 от 26.02.2021г

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ №1

 Е.Г.Мезенцева  
Приказ №54/1 от 18.03.2021г.



## Положение

### Об организации питания воспитанников МДОУ №1

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №1» (далее по тексту МДОУ №1) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Приказом Минздравсоцразвития 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» с изменениями 13 июля 2020 года, Уставом МДОУ №1.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в МДОУ №1 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 организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МДОУ №1 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 учёта питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МДОУ №1 и документацию.

1.4. Организация питания в МДОУ №1 осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт 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 Положением о питании в МДОУ №1, Федеральным Законом

№44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОУ №1.

1.7. Организация питания в МДОУ №1 осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в МДОУ №1.**

2.1. Основной целью организации питания в МДОУ №1 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 МДОУ №1.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОУ №1 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 фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **3. Требования к организации питания воспитанников МДОУ №1.**

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

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ №1, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3.Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а так же 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 в МДОУ №1**

4.1.Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МДОУ №1.

4.2.Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МДОУ №1, с момента подписания контракта.

4.3.Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4.Товар передаётся в соответствии с заявкой МДОУ №1, 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 специальным 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 поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9.Вместе с товаром поставщик передаёт документы на него, указанные в спецификации.

4.10.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОУ №1, который хранится в течении года.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника МДОУ №1, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2.Пищевые продукты, поступающие в МДОУ №1, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3.Не допускаются к приёму к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же 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. Дошкольное 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 МДОУ №1 получают трёхразовое питание в МДОУ №1.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в МДОУ №1 осуществляется с учётом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим МДОУ №1.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МДОУ №1.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в МДОУ №1, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ №1.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОУ №1, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой

ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МДОУ №1. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10.Для обеспечения приемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.11.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 шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

## **7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении.**

7.1.Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий МДОУ №1.

7.2.В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащённых необходимым технологическим оборудованием и инвентарём;

- наличие помещений для приёма пищи, оснащённых соответствующей мебелью;

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 так же 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 объёме:

- порционные блюда - в полном объёме;

- 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 объёме одной порции).

7.7.Пробы отбираются стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную и прокипячённую 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 градусов Цельсия. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.9. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с заведующим МДОУ №1 запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МДОУ №1. Изменения в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения приемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, в приёмных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником ДОУ осуществляется С- витаминизация III блюда.

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

- использование запрещённых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МДОУ №1 творога и других кисломолочных продуктов, а так же 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);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

7.15. МДОУ №1 обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего МДОУ №1 по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

– обеспечение пищеблока МДОУ №1 достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;

– заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

– в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;

– в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

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

7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 приёмом пищи.

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

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

7.22. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

– во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

– разливают III блюдо;

– подаётся первое блюдо;

– дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;

– по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

– дети приступают к приёму первого блюда;

– по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого блюда;

– подаётся второе блюдо;

– приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

7.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

## **8. Порядок учёта питания.**

8.1. К началу учебного года заведующим МДОУ №1 издаётся приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учёт питающихся детей в Журнале учёта посещаемости детей.



8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.30. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приёмом пищи (обед. Полдник) дети, отсутствующие в дошкольном 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 возраста 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, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учёт продуктов ведётся в книге учёта материальных ценностей (журнале подсчёта калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом 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 МДОУ №1.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации МО «город Свирск».

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города МО «город Свирск».

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 в МДОУ №1.**

9.1.Заведующий МДОУ №1 создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

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

9.3.Заведующий МДОУ №1 представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4.Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном 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 к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6.Мероприятия проводимые в МДОУ №1:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- 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 в МДОУ №1.**

10.1.Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

10.2.Очередной объём финансирования расходов на организацию питания на финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОУ №1.

## **11. Контроль организации питания.**

11.1.К началу нового года заведующим МДОУ №1 издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в МДОУ №1, определяются его функциональные обязанности.

11.2.Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трёх человек, утверждённых приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе МДОУ №1.

11.3.Заведующий МДОУ №1 обеспечивает контроль;

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока МДОУ №1 и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды. Спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём.

11.4. Медицинский работник МДОУ №1 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 так же 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); информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребёнка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учёт питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

## **12. Документация.**

12.1. В МДОУ №1 должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение по организации питания воспитанников МДОУ №1;

- Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учёта 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 до 7 лет);
- журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём 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;
- книга складского учёта поступающих продуктов и продовольственного сырья.

#### 12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в МДОУ №1;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации питания детей с пищевой аллергией;
- 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 МДОУ №1, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном 13.1. настоящего положения.

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