Согласовано
с Управляющим
Советом ГБОУ НШ
с. Красноармейское
протокол № 3 от 28.10.2021 г.
председатель
_____ Е.А.Цапурина

Утверждено
приказом ГБОУ НШ
с. Красноармейское
№ 478-од от 29.10.2021 г.
директор ГБОУ НШ
с. Красноармейское
_____ М.Н. Григорьева

Принято
на Педагогическом совете
ГБОУ НШ с. Красноармейское
протокол № 2 от 11.10.2021 г.

Положение

об организации питания воспитанников структурных подразделений,
филиалов государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области начальной школы с. Красноармейское муниципального
района Красноармейский Самарской области, реализующих программы
дошкольного образования

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020г., приказом № 178 от 11.03.2012 г. министерства образования и науки РФ «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями) от 13 июля 2020 года, Уставом образовательного учреждения и иными локальными актами ГБОУ НШ с. Красноармейское.

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 структурных подразделениях, филиалах, реализующих программы дошкольного образования (далее-ДОУ).

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.

1.4. Организация питания в ДОУ 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 государственным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. «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. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного 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 ДОУ 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;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДООУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, 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, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ГБОУ НШ с. Красноармейское.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

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

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

4.11. В питании детей использовать Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем медицинского работника ДООУ или лиц, замещающих его, старшего воспитателя ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневный контроль показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, а также влажности с регистрацией в журналах.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник), обеспечивающий 85% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 25%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН по каждому приему пищи.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание в ДООУ осуществляется посредством реализации основного двухнедельного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного руководителем образовательного учреждения.

6.4. На основе двухнедельного основного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем образовательного учреждения.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 3 лет (ясли) и от 3 до 7 лет (сад) меню-требование составляется отдельно и при этом учитывается:

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

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

6.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, 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 дошкольного образовательного учреждения.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой диетической, старшим воспитателем ДОО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью старшего воспитателя ДОО. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

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 повар, медицинский работник или лица, замещающие его, старший воспитатель ДОО, бракеражная комиссия.

6.12. Питьевой режим в ДОО организован с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

6.13. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, создаются специальные (индивидуальные) условия в организации питания. Родители (законные представители) предоставляют документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода к организации питания.

6.14. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка и согласовано с лечащим врачом.

7. Организация питания

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню-требования осуществляет медицинский работник или лица, замещающие его, старший воспитатель ДОО.

7.2. В ДОО созданы следующие условия для организации питания.

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных 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 также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. При невозможности устранения выявленных кулинарных недостатков блюдо к выдаче не допускается и заменяется другим. Выдача пищи на группы ДОО осуществляется строго по графику утвержденному руководителем Учреждения.

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

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. 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 утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

7.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций.

7.11. Рекомендуется в целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником ДОО или лицами, замещающими его осуществлять С-витаминизацию III блюда при согласовании с родителями. В случае отказа от витаминизации родители (законные представители) пишут заявление.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ДОО или лица, замещающие его.

7.13. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.14. В компетенцию директора и контрактного управляющего по организации питания входит:
- своевременное заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиками для организации сбалансированного и безопасного питания детей;

- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании.

7.15. В компетенцию старшего воспитателя ДОО по организации питания входит:

- ежедневное согласование меню-требования;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 ;
- обеспечение пищеблока ДОО достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

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

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

7.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, маску, перчатки;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салаты;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов.

7.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают помощники воспитателей и воспитатели.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года руководителем образовательной организацией издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Медицинский работник ДООУ или лица, замещающие его осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно медицинский работник или лица, замещающие его составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 13.00 ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинскому работнику ДООУ или лицам, замещающим его, который рассчитывает выход блюд.

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

8.6. 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.

8.7. Учет продуктов ведется в книге учета поступления и выбытия. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.8. 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.

8.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании распоряжения Юго-Западного управления министерства образования и науки Самарской области «Об установлении размера платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность».

8.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается субсидиями областного бюджета.

8.11. 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. Финансирование расходов на питание воспитанников

9.1. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в структурных подразделениях, филиалах.

9.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения и главного бухгалтера.

9.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ГБОУ НШ с. Красноармейское на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10. Контроль организации питания

10.1. К началу нового года руководитель образовательного учреждения издает приказ о назначении лиц, ответственных за организацию питания в структурных подразделениях, филиалах, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Контроль организации питания в структурном подразделении осуществляют старший воспитатель ДОУ, медицинский работник или лица, замещающие его, бракеражная комиссия, утвержденные приказом руководителя образовательного учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Положении образовательного учреждения.

10.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

10.3.1. Старший воспитатель 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.

10.3.1. Медицинская сестра диетическая или лица, замещающие его:

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

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

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- 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 гигиеническом журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций;
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников.

10.3.2. Кладовщик:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
 - проверяет качество доставляемых в СП продуктов с отметкой в «Журнале бракеража сырых продуктов», в «Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» (молоко, мясо, масло сливочное, яйцо, творог, рыба, мясо птицы, сметана, сыр);
 - условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- составляет заявки на продукты питания и передает их поставщикам.

10.3.3. Повар:

- несет ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно) с указанием даты и времени приготовления пищевой продукции;
- несёт ответственность за подготовку воды для организации питьевого режима;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале здоровья (ежедневно).

10.4.4. Воспитатели групп:

- формируют культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи;
- формируют представления о правильном питании;
- несут ответственность за правильную сервировку столов.

10.4.5. Помощники воспитателей:

- соблюдают санитарные правила при получении, раскладке пищи и приеме воспитанниками пищи в соответствии с требованием СанПиН.

10.4.6. Завхоз:

- несет ответственность за хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;

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

10.5. Основываясь на принципе коллегиальности управления, образовательным учреждением, в целях осуществления общественного контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается бракеражная комиссия контроля организации питания ДОО (Положение о бракеражной комиссии).

11. Документация

11.1. В структурном подразделении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Основное 2-х недельное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет, от 3-7 лет и для детей с индивидуальным меню(при наличии) технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомость учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет, от 3-7 лет и для детей с индивидуальным меню);
- Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН),
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Книга учета поступления и выбытия продуктов питания;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с СанПиН);
- Технологические карты.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете Учреждения, согласовывается с Управляющим советом Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя образовательного учреждения.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок.