Департамент образования администрации города Нижнего Новгорода

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 388»
(МБДОУ «Детский сад № 388»)

ул. Гаугеля, д. 15, г. Нижний Новгород, 603139
тел./факс (831) 226-63-82 ИНН 5263090081 КПП 526301001
e-mail: ds388_nn@mail.52gov.ru https://mbdou388nn.caduk.ru/

Принят
на Общем собрании работников Учреждения
протокол от № 1

Утвержден:
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 388»
от 02.09.2026 г. № 350

Принят с учетом мнения
Совета родителей
(законных представителей)
Протокол от 28.08.2026 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 388»

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 388» (далее - Положение) регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 388» (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ и иными нормативными правовыми актами, регламентирующими организацию питания воспитанников.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:
- цели, задачи по организации питания в МБДОУ;
- основные направления работы по организации питания в МБДОУ;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в МБДОУ;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии.

1.3. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми:
- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- ответственными за организацию питания.

1.4. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в МБДОУ

2.1. Целью организации питания воспитанников в МБДОУ является обеспечение гарантий прав детей,сохранение их здоровья;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания в МБДОУ

3.1. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
3.2. Заведующий МБДОУ и ответственный за организацию питания несут ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
3.3. При приеме пищевых продуктов необходимо контролировать соблюдение условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований при перевозке.
3.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (накладную на доставку продуктов питания, счет-фактура, сертификат 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(кладовщик). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
3.5. 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.
3.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
3.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
3.8. 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.
3.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
3.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику(но не реже 1 раза в месяц).
3.11. 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.
3.12. Ежедневно перед началом работы 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 здоровья». Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. Работники пищеблока допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче только в одноразовых перчатках.
3.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МБДОУ.

3.14. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, приготовленная на пищеблоке МБДОУ, при условии ее хранения не более 3-х часов.
3.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, калорийность.
3.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания в МБДОУ

4.1. Организация питания воспитанников в МБДОУ 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 МБДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.
4.2. МБДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в соответствии с санитарными правилами и нормами: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
4.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
4.4. При распределении общей калорийности суточного питания между приемами пищи детей, с дневным пребывающих в МБДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; 2 завтрак – 5 %, обед – 30 - 35%; уплотненный полдник - 30 - 35%; ужин – 20 - 25%. Второй завтрак включает кисломолочные продукты или сок и (или) свежие фрукты.
4.5. Примерное меню утверждается руководителем МБДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), а именно:
- прием пищи;
- наименование блюда;
- выход блюда;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность (ккал) блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.
4.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
4.7. 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.

4.8. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. При наличии детей с пищевой аллергией разрабатывается и утверждается отдельное меню.

4.10. 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.

4.11. 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 ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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 недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.12. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

1) для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное с и диетическое питание в соответствии представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

2) Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3) В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5. Организация работы пищеблока

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН

5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, назначенных приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр; порционные вторые блюда (котлеты, сосиски) – целиком в объеме одной порции. Пробы отбираются стерильными (прокипяченными) ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающейся крышкой и сохраняются 48 часов при t +2 - +6 С в холодильнике.

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

6.Организация питания в группах

6.1. 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;

6.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий МБДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
6.6. Детская порция должна соответствовать меню.
6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
6.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
6.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии должностными инструкциями, с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели и младшие воспитатели.

7. Порядок учета питания в МБДОУ

7.1. Заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственных за питание, утверждает состав бракеражной комиссии.
7.2. Ответственный за питание осуществляет ежедневный учет питающихся детей с отметкой в Журнале.
7.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.
7.4. 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.
7.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
7.7. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
7.9. 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.

8. Финансирование расходов на питание обучающихся в МБДОУ

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, централизованной бухгалтерии (ответственного бухгалтера).

8.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет внебюджетных и бюджетных средств;
8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в МБДОУ.
8.5. Учет финансовых затрат (начисление оплаты за питание) производится ответственным бухгалтером централизованной бухгалтерии на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный бухгалтер, сверяет данные и осуществляет контроль рационального расходования внебюджетных и бюджетных средств.

9. Контроль за организацией питания в МБДОУ

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ администрация руководствуется СанПиН , методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МБДОУ к участию в контроле привлекается комиссия по контролю за качеством питания, которая состоит из: представителей Совета родителей (не менее трех человек), представителей администрации и трудового коллектива (не менее трех человек), работников органов здравоохранения, закреплённые за учреждением (по согласованию).
9.3. Заместитель заведующего МБДОУ обеспечивает контроль за:
- 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;
9.4. Ответственный за питание в МБДОУ осуществляют контроль за:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд,результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарнойпродукции;
- 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).
- выполнением натуральных норм питания;
9.5. 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.

9.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- ежемесячно на оперативных совещаниях при заведующем.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в МБДОУ

10.1. Заведующий МБДОУ:
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МБДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, общем собрании работников учреждения, оперативных совещаниях.
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

10.2. Заместитель заведующего:
- обеспечивает пищеблок кухонным оборудованием, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем и т.п;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

10.3. Кладовщик несет ответственность за:
- контроль за качеством и количеством привозимых продуктов, наличием соответствующей сопроводительной документации;
- контроль за соблюдением сроков реализации продуктов и условиями хранения продуктов;
- санитарное состояние складов, холодильного оборудования.

10.4. Повара несут ответственность:
- соблюдением технологии обработки и приготовления продуктов питания;
- качество и количество приготовления пищи;
- соответствие выхода меню ;
- наличие проб;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- чистоту и порядок на пищеблоке;
- приготовление блюд в соответствии с Технологическими картами;
- соблюдение режима и норм выдачи продуктов питания на группы;
- имеют право вносить предложения по улучшению питания.

10.5. Воспитатели:
- несут ответственность за организацию питания воспитанников в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- имеют право вносить предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, общего собрания работников учреждения;
- контролируют питание воспитанников, склонных к пищевой аллергии.

10.6. Родители (законные представители) воспитанников:
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- имеют право вносить предложения по улучшению организации питания;
- имеют право знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Ответственный за организацию питания осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.
11.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников образовательного учреждения, заседаниях Педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже 2 раз в год.
11.3. При организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть разработаны следующие локальные акты:
- Положение об организации питания;
- Положение о комиссии по контролю за качеством питания воспитанников
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Приказы по организации питания;
- Инструкции и иные локальные акты , регламентирующие организацию питания в МБДОУ.
11.4. В МБДОУ ведется следующая документация :
- учет продуктов питания;
- заявки на продукты питания ;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводиться один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- табель учета посещения детей;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок;
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал контроля за закладкой продуктов;
- журнал здоровья;
- иная документация , используемая в МБДОУ.

12. Заключительные положения

12.1. МБДОУ организует систематическую работу с родителями (законными представителями) воспитанников, 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;
12.2. ДОУ проводит мониторинг организации питания.