



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТУЛЫ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ - ГИМНАЗИЯ № 30»

Принято
Управляющим советом
МБОУ «ЦО – гимназия №30»

Протокол № _____ от « ____ » _____



Утверждаю:
директор
МБОУ «ЦО – гимназия №30»
В.П.Горохов

Приказ от 30.12.2020 года № 450-а

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников в дошкольных группах МБОУ «ЦО – гимназия №30»

Тула
2021 год

Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в дошкольных группах Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования – гимназия №30» (далее – дошкольные группы).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

Конституцией Российской Федерации.

Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г.

«Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.35909-20);

1.3. Настоящее Положение об организации питания в дошкольных группах по местам осуществления образовательной деятельности устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания;

1.3.2. основные направления работы по организации питания;

1.3.3. порядок организации питания, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания каждого воспитанника;

1.3.4. соблюдение условий хранения продуктов питания;

1.3.4. функцию ответственного лица за организацию питания;

1.3.5. деятельность бракеражной комиссии.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

- медицинским работником.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в дошкольных группах.

2.1. Цель настоящего Положения - обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников 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. Основные направления работы по организации питания в дошкольных группах.

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.4. Организация питания детей раннего возраста;

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.6. Обучение и инструктаж работников пищеблока;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания.

3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в дошкольных группах.

4.1. Организация питания возлагается на заместителей директора МБОУ «ЦО – гимназия №30» по дошкольной работе. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заместитель директора несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

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

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные группы осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3090-20.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Помещения для приготовления пищи оборудуются необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

4.7. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого, продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима, хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и

открытых поверхностей тела. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». (Рекомендуемый образец приведен в Приложении № 10 СанПиН 2.3/2.4.35909-20) на бумажном и (или) электронном носителях. Не допускаются или временно отстраняют от работы больные работники при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

4.14. В дошкольных группах должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения 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 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 соответствовать графику.

5. Организация питания в дошкольных группах.

5.1. Организация питания воспитанников 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 дошкольных групп МБОУ «ЦО – гимназия №30»;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в дошкольных группах 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 воспитаннику, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. В дошкольных группах обеспечивается сбалансированное пятиразовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При 12-часовом пребывании

возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольных группах 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак - 5%; обед - 35%; полдник - 15%; ужин 25%. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в дошкольных группах осуществляется в соответствии с меню приготавливаемых блюд для каждой возрастной группы детей, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. Меню приготавливаемых блюд на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей утверждается директором МБОУ «ЦО – гимназия №30» и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3090-20). Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

5.5. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей утверждается заместителем директора дошкольных групп МБОУ «ЦО – гимназия №30» по месту осуществления образовательной деятельности и должно содержать всю информацию, предусмотренную в пункте 8.1.7 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3090-20, а именно:

- наименование приема пищи;
- наименование блюда;
- массы порции;
- калорийность порции;

5.6. В меню приготавливаемых блюд для каждой возрастной группы детей не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. В меню приготавливаемых блюд для каждой возрастной группы детей допускаются изменения с учетом климатических особенностей по сезонам (осенне-зимний и весенне-летний периоды). Изменения в связи с возникшей производственной необходимостью (отсутствие поставки продуктов, возврат некачественного сырья) вносятся и утверждаются заместителем директора по ДО МБОУ «ЦО – гимназия №30» по фактическому месту нахождения.

5.8. 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 (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4. 3090-20).

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

5.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке

пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.11. При организации питания для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников в дошкольных группах МБОУ «ЦО – гимназия №30» микронутриентами, в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, витаминизированные напитки промышленного выпуска. Для профилактики йододефицитных состояний используется поваренная пищевая йодированная соль. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах учитывается в соответствии с приложением №10 СанПиН 2.3/2.4. 3090-20;

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4. 3090-20);
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3090-20

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной распоряжением заместителя директора по дошкольным группам МБОУ «ЦО – гимназия №30». Результаты контроля качества пищи, соблюдение рецептур и технологии приготовления пищи (технологическая карта) регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4. 3090-20). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр., порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции). Сохраняют 48 часов при $t +2 -+6 \text{ C}$ в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации). Результаты контроля регистрируются в журнале скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4. 3090-20).

7. Организация питания воспитанников.

7.1. Выдача готовой пищевой продукции для воспитанников с пищеблока осуществляется следующим образом:

- предварительно взвешивается в промаркированной таре групп;
- масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню;
- выдается младшему воспитателю согласно графику выдачи готовых блюд с пищеблока, который утверждает заместитель директора по дошкольным группам.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом. Подача блюд и прием пищи воспитанниками осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, холодная закуска (при наличии);
 - разливают третье блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по мере употребления воспитанниками холодных закусок, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к дальнейшему приему готовых блюд;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
 - по окончании приема пищи младший воспитатель и дежурные под руководством воспитателя убирают со столов тарелки.
- 7.6. Детское блюдо должно соответствовать норме выхода порции, указанного в ежедневном меню.
- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 7.9. Прием пищи воспитателем и детьми осуществляется одновременно.
- 7.10. В группах раннего возраста детей (с 1 года до 2 лет), у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель осуществляют докармливание детей.

8. Порядок учета питания в дошкольных группах.

- 8.1. К началу учебного года заместитель директора по дошкольным группам издает распоряжение о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета питания воспитанников, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заместителя директора по дошкольным группам.
- 8.3. Закладка продуктов питания производится согласно утвержденного графика в присутствии комиссии по контролю за рационом питания детей на основании распоряжения заместителя директора по дошкольным группам. Результаты контроля фиксируются в «Журнале закладки основных продуктов питания» с подписью ответственного лица за закладку.

8.4. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением в «Журнал учета питания воспитанников», на основании табеля учета посещаемости детей по каждой возрастной группе. Информацию о фактическом количестве воспитанников предоставляют воспитатели с 8.30 до 9.00 ч.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина) воспитанники, отсутствующие в дошкольных группах, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в продуктовую кладовую (склад) по требованию.

8.6. В случае несоответствия количества воспитанников по меню – уменьшение, продукты питания, заложенные для приготовления завтрака, первого и (или) второго блюда отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения выхода готовых блюд.

8.7. Если на завтрак в дошкольные группы без предупреждения, со справками пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход готовых блюд, вносятся изменения в меню на следующие приемы пищи в соответствии с количеством присутствующих детей.

8.8. Учет продуктов ведется в ведомости контроля за рационом питания. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4. 3090-20). Записи в ведомость производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В среднем за неделю (10 дней) в ведомости подсчитываются итоги, отклонение от нормы в % (+, -). (Приложение № 13)

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в дошкольных группах.

9.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей).

9.2. Полная оплата расходов за питание воспитанников дошкольных групп обеспечивается в соответствии с размером родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) согласно Постановления Администрации города Тулы.

10. Контроль за организацией питания в дошкольных группах.

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в дошкольных группах администрация МБОУ «ЦО – гимназия №30» руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3090-20.

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольных группах к участию в контроле привлекаются: заместитель директора дошкольных групп, бракеражная комиссия, ответственные за питание.

10.3. Администрация дошкольных групп разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора.

10.4. Ответственные лица, назначенные директором обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- осуществляют контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;
- 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 пищевой продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- контролирует остатки продуктов;
- 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;

10.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками дошкольных групп.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания .

11.1. Заместитель директора МБОУ «ЦО – гимназия №30» по дошкольным группам:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственных за организацию питания в дошкольных группах;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях в группах, педагогическом совете, административном совещания;
- контролирует состояние оборудования пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

11.2. Заведующий хозяйством:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание работников.

11.3. Воспитатели:

- отвечают за информирование родителей о ежедневном меню основного питания на сутки;
- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, заявленных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;
- оформляют информационные стенды рекомендациями по организации здорового питания детей

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с меню приготавливаемых блюд для каждой возрастной группы детей, расчетами средств на организацию питания.

12. Отчетность и делопроизводство.

12.1. Заместитель директора дошкольных групп осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в дошкольных группах ведутся следующие локальные акты и документы:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- меню приготавливаемых блюд для каждой возрастной группы детей
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей
- технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий
- меню-требование (форма по ОКУД 0504202) на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 и от 3-х до 7 лет) и сотрудников;
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3090-20)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3090-20)

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3090-20)
- журнал бракераж готовой пищевой продукции (приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3090-20);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложением №5 СанПиН 2.3/2.4.3090-20)
- ведомость контроля за рационом питания (приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3090-20)
- журнал ежедневного учета работы бактерицидной ультрафиолетовой установки.

Расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно), выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

Перечень приказов:

- об утверждении Положения об организации питания воспитанников дошкольных групп МБОУ «ЦО – гимназия №30».
- об утверждении Положения об организации питания работников дошкольных групп МБОУ «ЦО – гимназия №30».
- об утверждении Положения о бракеражной комиссии в дошкольных группах МБОУ «ЦО – гимназия №30».
- об утверждении меню приготавливаемых блюд организации питания для каждой возрастной группы детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.
- об утверждении формы ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей.
- об утверждении разработанных в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технологических карт приготовления блюд в дошкольных группах по фактическим местам осуществления образовательной деятельности.
- о возложении ответственности за организацию питания на заместителей директора по ДО по фактическим местам осуществления образовательной деятельности.

