

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 19 «Юные Капитаны» г.Черкесска»
г. Черкесск, ул. Леонова,10

ПРИНЯТО:

на Управляющем совете
МБДОУ №19 «Юные капитаны» .Черкесска
Протокол от " _25_"_4_2018_г №_3_

Согласовано:

УТВЕРЖДАЮ:



Директор МБДОУ №19 «Юные капитаны» г.Черкесска
А.А.Байчорова

ПОЛОЖЕНИЕ № 3

об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном ДОУ
«Детский сад №19 «Юные капитаны» г.Черкесска»

Г. Черкесск 2018г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- цели, задачи по организации питания в дошкольных учреждениях;
- основные направления работы по организации питания в дошкольных учреждениях;
- порядок организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 19 «Юные Капитаны» г.Черкесска»(далее ДОУ), соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в дошкольных учреждениях;
- деятельность бракеражных комиссий.

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми участниками:

- администрацией ДОУ;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- ответственным за организацию питания.

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

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в дошкольном учреждении, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников 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 ДОУ.

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольных учреждениях.

3.2. Организация обучения руководителей по вопросам организации питания.

3.3. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока.

3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока.

3.5. Организация питания детей раннего возраста.

3.6. Организация питания детей дошкольного возраста.

3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.

3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей.

3.9. Контроль и анализ условий организаций питания детей раннего и дошкольного возраста в дошкольном учреждении.

3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ.

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

3.12. Изучение и распространение опыта по организации питания в ДООУ, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания воспитанников в дошкольных учреждениях.

4.1. Организация питания возлагается на администрацию дошкольного учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями и приказом руководителя.

4.2. Заведующий ДООУ 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 дошкольных учреждениях осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (накладная на продукты питания, сертификат качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки, сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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 воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока дошкольного учреждения должно соответствовать санитарным правилам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях».

4.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

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 помещениях пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.12. 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.

4.13. Ежедневно, перед началом работы, ответственное лицо проводит 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. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или с подозрением на инфекционные заболевания.

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

4.15. В дошкольных учреждениях должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

4.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в дошкольных учреждениях.

5.1. Организация питания воспитанников в дошкольных учреждениях предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, период 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.

5.2. Дошкольные учреждения обеспечивают сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10,5-ти часовым пребыванием и в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15% калорийности рациона, жиров – 30-32% и углеводов – 55-58%.

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольном учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; полдник – 10-15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок или свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем дошкольного учреждения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, 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.

5.7. 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 № 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключая жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- 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 пищеблоков.

6.1. Организация работы пищеблоков производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.2. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.3. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.4. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего дошкольного учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. 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, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Сохраняют не менее 48 часов при температуре +2-+6С в холодильнике.

6.6. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации.

6.7. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденное приказом заведующей ДООУ.

7. Организация питания детей в группах.

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для салата, первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

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

- во время сервировки столов на столы накрывают скатерти или полотняные салфетки, ставятся салфетницы с бумажными салфетками, и раскладываются столовые приборы в соответствии с возрастом, ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо в чашки с блюдцами с чайными ложками и разливают первое блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- во время приема первого блюда младший воспитатель раскладывает второе блюдо и подает на столы;

- по окончании приема 1-го блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- дети приступают к приему второго блюда;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а чашечки за собой убирают дети).

7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.10 Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и СанПиН 2.4.1.3049-13 несет воспитатели.

7.11 Режим питания детей определяется СанПиН 2.4.1.3049-13 (таб.5)

Время приема пищи	Режим питания детей в ДОУ
8.30 – 9.00	Завтрак
10.30 – 11.00 (рекомендуемый)	Второй завтрак
12.00 – 13.00	Обед
15.30 – 16.00	Полдник

8. Порядок учета питания в дошкольных учреждениях.

8.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

8.3 На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

8.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. 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.

8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.8 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей.

8.9. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

8.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников ДОУ.

9.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в дошкольных учреждениях осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.

9.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности воспитанников в ДОУ.

9.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера Управления образования мэрии МО города Черкесска.

10. Контроль за организацией питания в дошкольных учреждениях.

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в дошкольных учреждениях администрация руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

10.2. Администрация детского сада разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.3. Заведующий дошкольным учреждением обеспечивает 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;
- контролем за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.4. Ответственный за питание (старший медработник) в дошкольном учреждении осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной 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 с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнение норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.5. С целью обеспечения выпуска высококачественной продукции и контроля за соблюдением санитарных требований при производстве продукции в учреждении создается 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;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

10.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками дошкольного учреждения.

10.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем дошкольного учреждения.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников.

11.1. Заведующий дошкольным учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ДОУ ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группах;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, 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 детей;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.3 Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя и медработника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню;
- своевременно подают заявление на обеспечение своих детей бесплатным или льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

12. Отчетность и делопроизводство.

12.1 Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

12.2 При организации питания воспитанников в дошкольных учреждениях должны быть следующие локальные нормативные акты и документация:

- Положение об организации питания детей в ДООУ;
- 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.;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей;
- накопительная ведомость (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);
- картотека технологических карт кулинарных изделий (блюд);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением 8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением 8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- заявки на продукты питания;
- перечень приказов:
 1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
 2. О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;
 3. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками дошкольного учреждения;
 4. О контроле по питанию;
 5. О создании бракеражной комиссии;
 6. Об утверждении плана мероприятий по контролю за организацией питания;
 7. О графике выдачи пищи;
 8. О графике закладки продуктов;
 9. О питании сотрудников;
 10. О питьевом режиме;
 11. О витаминизации 3-го блюда.