

**Положение  
об организации питания детей в МАДОУ ЦРР -д/с №70**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999 №53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания»,
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г. N 28 г.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения № от 27.10.2020 №32

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**2. Организация питания**

2.1. Питание в Учреждении организовано с учетом 12-ти часового пребывания детей с 3- 7 лет, в группах кратковременного пребывания до 5 часов

2.2. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования:

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) уплотненный 2-й завтрак
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин

2.3. Режим питания детей в Учреждении соответствует:

Время приема пищи	Режим питания детей с 12 часовым пребыванием
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	Полдник
17.00-17.30	Ужин

2.4. Воспитанники Учреждения, находящиеся в организации 12 часов, получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100 % суточную потребность в пищевых веществах и энергии. Распределяется потребление пищевых веществ и энергии по приемам пищи

- завтрак составляет -20%
- второй завтрак -5 %,
- обед - 35%,
- полдник -15 %,
- ужин - 25 %.

2.5. Воспитанники Учреждения, находящиеся в организации до 5-ти часов, получают одноразовое питание (уплотненный 2-й завтрак)

2.6. В предпраздничные сокращенные рабочие дни, в дни проведения праздников возможна организация «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.5. Допускается в течении дня отсутствие от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

2.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
Изюм	22		



## 2.7. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах
	3-7 лет
белки (г/сут)	54
жиры (г/сут)	60
углеводы (г/сут)	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800
витамин С (мг/сут)	50
витамин В1 (мг/сут)	0,9
витамин В2 (мг/сут)	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	500
витамин D (мкг/сут)	10
кальций (мг/сут)	900
фосфор (мг/сут)	800
магний (мг/сут)	200
железо (мг/сут)	10
калий (мг/сут)	600
йод (мг/сут)	0,1
селен (мг/сут)	0,02
фтор (мг/сут)	2,0

## 2.8. Перечень продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**2.9. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки
		3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140



11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Соки фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао-порошок	0,6
26	Кофейный напиток	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5

## 2.10. Масса порций для детей в граммах

Блюдо	Масса порций
	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50
Первое блюдо	180
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70

Гарнир	130
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180
Фрукты	100

### 2.11. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 3 до 7 лет
Завтрак	400
Второй завтрак	100
Обед	600
Полдник	250
Ужин	450
Второй ужин	150

Готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

### 3. Требования к меню

3.1. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организационного) меню. Меню разрабатывается на период не менее двух недель. Разработанное меню утверждается заведующим.

3.2. На основе двухнедельного меню ежедневно заведующей хозяйством, а в ее отсутствие, назначенным по приказу заведующего работника, составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд и утверждается заведующим Учреждения.

3.3. На каждое блюдо составляется технологическая карта на основании Сборника технических нормативов "Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" под ред. М.П.Могильного.

3.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.5. В меню-требовании допускается уменьшенное количество детей на завтрак, ужин и увеличенное количество детей на обед, полдник с учетом фактически присутствующих детей, и с целью экономии продуктов за счет отсутствующих детей.

3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей Учреждения, запрещается.

3.7. В меню-требования вносятся изменения в следующих случаях:

- несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта: составляется акт за подписью бракеражной комиссии;
- увеличение количества детей (от 3 человек и больше) – пишется дополнительное меню;
- уменьшение количества детей (на 3 человека и больше) – делается возврат продуктов по накладной.

Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и объема порций, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.9. Административный дежурный обязан до 9.00 часов присутствовать при закладке основных продуктов в котел. В дальнейшем бракеражная комиссия участвует в закладке продуктов и проверяет блюда на выходе.

3.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.



Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим на начало каждого учебного года.

3.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню можно использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

3.14. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.15. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещаться на стендах «МЕНЮ» для родителей (законных представителей) в группах, на стенде возле пищеблока.

3.16. На группу кратковременного пребывания пишется отдельное меню-требование с учетом специфики группы.

#### **4. Организация питания детей, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании**

4.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

4.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, составляется индивидуальное меню.

4.3. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в помещении группы.

#### **5. Организация питьевого режима**

5.1. Питьевой режим организован посредством:

- установки устройств для выдачи воды (бутилированная вода с помпой);
- выдачи упакованной питьевой воды. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;
- использования кипяченой питьевой воды.

5.2. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается 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 в емкости для ее 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, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

5.4. Бутыль с водой размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

Помпы подвергаться мойке после каждого замены бутылки, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в месяц. Мойка помпы с применением дезинфекционного средства проводится после каждого замены бутылки.

5.5. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов, в летний период каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка (п. 8.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



## **6. Организация питания детей 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
  - в соблюдении норм питания для детей во время приема пищи.
- 6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - проветрить помещение;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.
- 6.6. 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 тарелки за собой убирают дети).
- 6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 6.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - разливают первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подает второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.9. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **7. Порядок учета питания**

- 7.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ об организации питания.
- 7.2. Ежедневно заведующий хозяйством составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей накануне.
- 7.3. Изменения в меню-требовании делаются до 9.00 заведующей хозяйством на основании пункта 3.7 настоящего положения.
- 7.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.
- 7.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по накладной.
- 7.6. Возврату подлежат продукты: мясо (не прошедшее термическую обработку), яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.
- 7.7. Если при приеме пищи детей больше, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню-требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 7.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 7.9. Начисление оплаты за присмотр и уход за детьми в Учреждении производится бухгалтерией Учреждения 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 внебюджетных средств.
- 7.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.



7.11. Расходы по приобретению продуктов питания включаются в родительскую плату за присмотр и уход за детьми, размер которой устанавливается на основании постановления администрации городского округа «Город Калининград» и составляют не более 96% от общей суммы.

7.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается в пределах установленной.

## **8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ**

8.1. Заведующий Учреждения создает условия для организации питания детей.

8.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

8.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, заведующей хозяйством, работниками пищеблока и отражаются в должностной инструкции.

## **9. Контроль за организацией питания в МАДОУ.**

9.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется ежедневно с целью обеспечения открытости работы по организации питания.

9.2. К участию в контроле привлекаются: администрация Учреждения, заведующий хозяйством, бухгалтер, бракеражная комиссия, комиссия по закладке продуктов, медицинская сестра от поликлиники в чьи должностные обязанности входит контроль питания.

9.3. Заместитель заведующего ДОУ обеспечивают контроль за:

- качеством организации питания на группах,
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд,
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

9.4. Заведующий хозяйством обеспечивают контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока,
- выполнением договоров на поставку продуктов питания,
- состоянием производственной базы пищеблока,
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем,
- качеством поступающих продуктов,
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности.

9.5. Бухгалтер:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы,
- инвентаризацию продуктов питания на пищеблоке
- инвентаризацию продуктов питания на складе.

9.6. Бракеражная комиссия:

- делает заключение органолептической оценки и степени готовности блюд;
- дает разрешение на выдачу готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов порционных блюд объему выхода, указанного в меню.

9.7. Комиссия по закладке продуктов

- контролирует закладку продуктов.

9.8. Медицинская сестра осуществляют контроль за:

- 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,
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья;

10.1. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»,
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»,
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»,
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»,
- «Гигиенический журнал»;
- Технологические карты;
- Журнал учета потерь массы продуктов при холодной обработке (отходы);
- Журнал - учета норм питания (накопительная ведомость);
- Журнал закладки продуктов;
- Журнал заявок на продукты питания.

10.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
  - Об утверждении примерного двухнедельного меню;
  - Об организации питания детей с пищевой аллергией;
  - Об организации питания детей в Учреждении;
  - О графике выдачи пищи.
- Другие акты.