ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 34 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол от 31.08.2026 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ детский сад № 34
_____Л.А. Трунова
Приказом от 13.10.2026 № 246

С учетом мнения Советом родителей
(законных представителей) воспитанников
Протокол от 28.08.2026 № 5

Трунова Людмила Александровна
Подписано цифровой подписью: Трунова Людмила Александровна
Дата: 2026.10.19 09:35:02 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 34 комбинированного вида Выборгского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0430-26 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования... (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 08.10.2026);
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга «О внесении изменений в Закон Санкт-Петербурга» «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 13 марта 2024 г.;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Распоряжением Правительства Санкт-Петербурга Администрации Выборгского района Санкт-Петербурга от 16.08.2024 № 581-р;
- Уставом ГБДОУ.

1.3. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ заведующий ГБДОУ несёт ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребёнка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ГБДОУ. Организация питания возлагается на администрацию ГБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Количество приёмов пищи воспитанниками зависит от времени их нахождения в ГБДОУ:

- четырёхразовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) для групп общеразвивающей

направленности полного дня (12-часовое пребывание)

2.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.3. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с цикличным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.4. На основе цикличного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ГБДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. 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 учётом её пищевой ценности.

2.8. Работники ГБДОУ размещают в доступных для родителей (законных представителей) местах (на информационных стендах в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- сведения о наличии пищевой продукции, используемой для приготовления блюд, предусмотренных ежедневным меню, в том числе о наименовании продукции и её производителе;
- информацию о фактах замены продуктов и блюд в соответствии с таблицей замены пищевой продукции;
- информацию о поступлении в ГБДОУ пищевой продукции, не предусмотренной примерным меню, в том числе о её наименовании и производителе.

2.9. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций; пища подаётся тёплой — температура первых и вторых блюд +50–60 °C.

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника с обязательной записью в журнале витаминизации. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателями и помощниками воспитателей.

3.2. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- проверить качество уборки групповой ячейки и столовой;
- проверить сервировку столов в соответствии с возрастом детей;
- получить готовую пищу на пищеблоке согласно меню-требованию;
- обеспечить безопасную транспортировку пищи в групповую ячейку.

3.3. Сервировка столов осуществляется с учётом возраста детей:

- для детей от 1 до 3 лет — с использованием детской посуды, соответствующей возрастным возможностям;
- для детей от 3 до 7 лет — с использованием столовых приборов по возрасту;
- столы сервируются с соблюдением эстетических требований, способствующих формированию культуры питания.

3.4. Приём пищи детьми организуется в следующем порядке:

- по мере употребления детьми блюда помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании приёма первого блюда помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

3.5. Воспитатель контролирует:

- соблюдение детьми правил личной гигиены перед приёмом пищи (мытьё рук);
- правильное использование столовых приборов;
- осанку детей за столом;
- культуру приёма пищи (не торопить детей, не допускать разговоров с набитым ртом, при необходимости докармливать детей младшего возраста).

3.6. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка. Детям с ограниченными возможностями здоровья и детям, нуждающимся в лечебном и (или) диетическом питании, создаются специальные условия питания в соответствии с заключением медицинской организации.

3.7. При организации питания детей в группах должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26, в том числе:

- продолжительность приёма пищи — не менее 20 минут для детей от 1 до 3 лет и не менее 25 минут для детей от 3 до 7 лет;
- интервалы между приёмами пищи — не более 4 часов;
- недопущение проведения в группе в момент приёма пищи мероприятий, отвлекающих детей.

3.8. После приёма пищи организуется питьевой режим. Питьевая вода должна быть доступна детям в течение всего времени пребывания в ГБДОУ.

3.9. Контроль за организацией питания детей в группах осуществляется:

- старшим воспитателем — ежедневно;
- медицинским работником — ежедневно;
- заведующим ГБДОУ — в рамках внутреннего контроля, не реже одного раза в месяц;
- советом родителей (законных представителей) — в порядке, установленном локальными актами ГБДОУ.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим ГБДОУ издаётся приказ о назначении ответственного за питание, определяются функциональные обязанности ответственных лиц.

4.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09:30 часов утра подают педагоги.

4.3. На следующий день в 09:00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передаёт её на пищеблок.

4.4. 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.

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

4.6. С последующим приёмом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. 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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.9. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.10. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ГБДОУ.

4.13. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на договорной основе за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга.

4.14. Приёмка продуктов питания осуществляется при наличии товаросопроводительной документации, подтверждающей их происхождение, качество и безопасность. Продукты принимаются по количеству и качеству, с проведением органолептической оценки и контроля целостности упаковки.

4.15. С 01.09.2024 родительская плата за присмотр и уход за детьми в государственных дошкольных образовательных учреждениях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, не взимается.

5. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей

5.1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

5.2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

5.3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

5.4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5.5. Непотрошеная птица.

5.6. Мясо диких животных.

5.7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

5.8. Яйца с загрязнённой и (или) повреждённой скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзам.

5.9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.

5.10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязнённые различными примесями или заражённые амбарными вредителями.

5.11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

5.12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

5.13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

5.14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

5.15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

5.16. Простокваша — «самоквас».

5.17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

5.18. Квас.

5.19. Соки концентрированные диффузионные.

5.20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

5.21. Сырокопчёные мясные гастрономические изделия и колбасы.

5.22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме солёной), не прошедших тепловую обработку.

5.23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

5.24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

5.25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, чёрный).

5.26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

5.27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

5.28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

5.29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

5.30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

5.31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

5.32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

5.33. Жевательная резинка.

5.34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

5.35. Карамель, в том числе леденцовая.

5.36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

5.37. Окрошки и холодные супы.

5.38. Яичница-глазунья.

5.39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

5.40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

5.41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

5.42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

5.43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

5.44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

5.45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

6. Общие санитарно-эпидемиологические требования в столовой (кухне), направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

6.1. ГБДОУ должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

6.2. Приём пищевой продукции в ГБДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, по заключённым государственным контрактам, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, утверждённым руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должно соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.5. ГБДОУ для приготовления пищи должно быть оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

6.6. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6.7. Система приточно-вытяжной вентиляции в столовой (кухне) должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

6.8. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений ГБДОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

6.9. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твёрдыми коммунальными отходами и содержанию территории.

6.10. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведённых местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.11. Лица, поступающие на работу в ГБДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

6.12. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

6.13. В помещениях ГБДОУ не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

7. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

7.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведённых местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.3. Ёмкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на ёмкости со

средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

7.5. Применение химических средств для борьбы с насекомыми и грызунами допускается только в отсутствие детей и персонала, после чего проводится тщательная влажная уборка с проветриванием помещений. Хранение дезинсекционных и дератизационных средств должно осуществляться в специально отведённых местах, недоступных для детей.

7.6. Контроль за соблюдением требований по предотвращению вредного воздействия химических факторов осуществляется в рамках производственного контроля, предусмотренного пунктом 6.1 настоящего Положения.

8. Контроль за организацией питания в ГБДОУ

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ГБДОУ администрация руководствуется санитарными правилами, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

8.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) — отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны отбираться поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточная проба хранится не менее 48 часов в холодильнике при температуре +2…+6 °С в специально отведенном месте.

8.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
- в контроле за правильностью расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объёмом) упаковки продуктов.

8.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в

ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчёты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.5. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.6. Контроль за организацией питания в ГБДОУ осуществляется:

- заведующим ГБДОУ — общий контроль, утверждение меню-требований, плана контроля, рассмотрение результатов проверок;
- старшим воспитателем — ежедневный контроль за соблюдением режима питания, сервировкой столов, культурой питания детей;
- медицинским работником — ежедневный контроль за качеством приготовленной пищи, снятие проб, ведение бракеражного журнала, контроль за состоянием здоровья работников пищеблока, проведение ежедневных осмотров;
- кладовщиком — контроль за поступлением, хранением и расходованием продуктов питания, ведение накопительной ведомости;
- бухгалтерией — контроль за правильностью начисления и расходования денежных средств на питание, сверка данных табелей посещаемости и меню-требований;
- бракеражной комиссией — оценка готовых блюд, оформление актов при выдаче дополнительного питания, возврате продуктов;
- советом родителей (законных представителей) — в порядке, установленном локальными актами ГБДОУ, в том числе с правом участия в работе бракеражной комиссии.

8.7. Результаты контроля оформляются документально (акты, справки, протоколы) и рассматриваются на административных совещаниях, педагогических советах и общих собраниях работников ГБДОУ не реже одного раза в год.

8.8. По итогам контроля при выявлении нарушений принимаются меры по их устранению, а также при необходимости — меры дисциплинарной ответственности в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.