

Принято
на общем собрании работников
МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова
Протокол № 4 от 14.01.2021

Согласовано с Советом родителей
МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова
Протокол № 4 от 11.02.2021

Согласовано
с председателем первичной
профсоюзной организации
д/с «Елочка» г. Балашова

И. В. А. Шуба

Утверждаю:
заведующий МДОУ д/с
«Елочка» г. Балашова
Е.Н. Руднева
Приказ № 14 от 14.01.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«ЕЛОЧКА» Г. БАЛАШОВА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", "Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида «Елочка» г. Балашова Саратовской области» (МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова) и применяется для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида «Елочка» г. Балашова Саратовской области» (МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова) – далее - МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета продуктов питания, ответственность и контроль, документацию.

1.4. Организация питания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 года № 44-ФЗ на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

1.7. Организация питания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова осуществляется штатными работниками МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников,

осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МДОУ д/с «Одуванчик» г. Балашова в части организации и обеспечения качественного питания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МДОУ д/с «Одуванчик» г. Балашова

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова,

содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, который хранится в течение пяти лет.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

СанПиН 2.3/2.4 3590-20

5.6. МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять-25% суточной калорийности, второй завтрак-5 %, обед -35%, полдник -15%, ужин -25%.

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

6.3. Питание в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова осуществляется с учетом Основного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

6.4. На основе Основного (организованного) меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания. (СанПин 2.3/2.4 3590-20 п8.2)

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

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

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

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

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником МДОУ д/с «Одуванчика» г. Балашова составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медицинский работник, кладовщик.

7. Организация питания в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

7.1. Контроль организации питания воспитанников МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

7.2. В МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). 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 и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

7.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- 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);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

7.12. МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.13. В компетенцию заведующего МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.14. 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.
- 7.15. Привлекать воспитанников МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 7.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 7.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 7.19. 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;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

- 8.1. К началу учебного года заведующим МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова издается приказ об организации питания.
- 8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 8.3. Ежедневно, лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.
- 8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
- 8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

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

8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании правовых актов муниципального образования.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников происходит согласно законодательства субъектов Российской Федерации.

8.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова отражаются в соответствии с функциональными обязанностями.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия проводимые в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией

- температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Контроль организации питания

10.1. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляет заведующий МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

10.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова могут создаваться и действовать следующие комиссии:

10.2.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Состав комиссии:

- Представитель администрации (Заведующий или заместитель заведующего)
- Медицинский работник
- Представитель пищеблока
- Представитель родительской общественности
- Представитель профсоюза

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль за соблюдением ежедневного меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

10.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Представитель администрации (Заведующий или заместитель заведующего)
- Медицинская сестра
- Заведующий хозяйством

Полномочия комиссии:

- проводит оценку органолептических свойств готовых блюд;
- проверку количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;
- реализацию мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;

- недопущение желудочно – кишечных заболеваний;
- отслеживание соблюдения технологии приготовления пищи;
- отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;
- поддержание безопасного и сбалансированного питания для воспитанников
- вносит запись в журнал бракеража готовой продукции и разрешение их к выдаче.

10.2.3. Комиссия по разработке Основного (организованного) меню.

Состав комиссии:

- Представитель администрации (Заведующий или заместитель заведующего)
- Медицинский работник
- Представитель родительской общественности
- Представитель пищеблока

Полномочия комиссии:

- реализация мероприятий по составлению меню в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20

11. Делопроизводство

- Положение об организации питания воспитанников;
- Положение о контроле;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Основное (организованное) меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

11.2. Перечень приказов:

- Об утверждении локальных актов: (Положение об организации питания воспитанников, Положение о бракеражной комиссии, Положение о контроле).
- Об утверждении Основного (организованного) меню для воспитанников

- дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации питания.
 - Об организации питания детей с пищевой аллергией.
 - О графике выдачи пищи.
 - О графике закладки продуктов
 - О контроле по питанию
 - О создании бракеражной комиссии
 - О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания
 - О создании комиссии по разработке Основного (организованного) меню.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего МДОУ д/с «Елочка» г. Балашова.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.