

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  
Гор./ В. А. Мусо

Утверждаю:  
заведующий МДОУ д/с  
«Елочка» г. Балашова  
Е. Н. Руднева  
Протокол № 4 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 платы 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 «Елочка» 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 «Елочка» г. Балашова

4.2. Поставщик поставляет 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. Балашиха, 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. Балашиха, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ д/с «Елочка» г. Балашиха, 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. Балашиха 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 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 «Елочка» 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, блюда 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. 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), фаршиков 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.

7.21 При организация питьевого режима допускается с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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.

## 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 таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам 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. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного

### **10.2.3. 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



## 11. Делопроизводство

11.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДООУ; • Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДООУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);

## 11.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания.

## 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 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.