Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 4 «Дружба»

г. Новоузенска Саратовской области



**Согласовано Утверждаю**

**Управляющим советом Заведующий МДОУ Детский сад №4**

**МДОУ Детский сад №4 «Дружба» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Гамаюнова**

**От 04.02.2022 г. От 04.02.2022 г.**

**Положение  
об организации питания в детском саду**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее новое **Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад №4 «Дружба»**разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №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» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом МДОУ «Детский сад №4 «Дружба» г.Новоузенска  
1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.  
1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.  
1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет 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 № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 2 июля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.  
1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МДОУ 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 дошкольном

образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ 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 дошкольного

образовательного учреждения 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 ДОУ в части организации и

обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное

сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного

питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, 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. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи

используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. 4Воспитанники МДОУ получают четырех разовое питание.

3.5. Питание в дошкольном учреждении организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным для детей от 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребѐнка»).

Примерный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в дошкольном учреждении организовано и питание детей

При составлении примерного 10-ти дневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приѐмам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

завтрак - 25 %;

обед - 35%;

полдник 15%;

ужин - 25 %.

Второй завтрак в дошкольном учреждении отсутствует, калорийность основного завтрака увеличена на 5%.

Полдник организован, состоит из приема пищи после сна молочного или кисломолочного напитка и свежей выпечки (или печенья, пряника).

3.6При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ:

3.7 Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребѐнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

3.8 В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

3.9Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

3.10 Повседневный рацион питания детей в дошкольном учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета 4

заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 10-и дневного меню

3.11. На основе примерного десятидневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

3.12 При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 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 Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного

заболевания или отравления.

3.13. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

3.14 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

3.15 Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

3.16 При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов,недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МДОУ составляетсяобъяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения изаверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.17Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и вприёмных группах с указанием объема блюд и калорийности.

3.18.Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд,закладкипродуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи,

санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроковреализации продуктов осуществляет повар , медсестра, заведующий хозяйством( кладовщик)

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и

дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного

образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад

дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МДОУ, 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, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем

заведующего и медицинского работника МДОУ, так как от этого зависит качествоприготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеютдокументы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество ибезопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировкипредусмотрено 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 нормативамиСанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивается 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.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников МДОУ, соблюдения меню-требованияосуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. В МДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи,полностью оснащенных необходимым технологическимоборудованием 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 вжурнале 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 кулинарныхнедостатков. Выдача пищи на группы детского сада 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, 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. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей,медицинской сестрой МДОУ осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;

-изготовление на пищеблоке МДОУ 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

недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра дошкольного образовательного учреждения.

7.11. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарноматериальных ценностей.

7.12. В компетенцию заведующего МДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего

оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

-контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами,

разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

-заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.13. 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.

7.14. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.15. 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.

7.16. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.17. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников вобеденной зоне.

7.18. 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;

- по мере употребления воспитанниками МДОУ блюда, помощник воспитателя

убирает со столов тарелки;

- дети приступают к приему второго блюда;

-по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под второго;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.23. 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 издается приказ о назначении

ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

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 воспитатели.

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 дошкольном образовательном учреждении, 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 питанияавтоматически.

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 подсчетакалорийности). 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. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего

дошкольным образовательным учреждением.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации района.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом района.

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 дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Заведующий МДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

9.5. 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.

9.6. Мероприятия проводимые в МДОУ:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также

ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

-поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводи-

тельными 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, объема и калорийности.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении

осуществляется за счёт бюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года заведующим МДОУ издается приказ о назначении лица,ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются егофункциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех

человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.3. Заведующий МДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых

веществ, энергетической ценности дневного рациона;

-выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия

необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой,

санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинская сестра детского сада осуществляет контроль:

-качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями,качественными удостоверениями, ветеринарными справками); положения по

питанию http://ohrana-

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд,

результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной

продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды,

технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в

журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

-выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров,

углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного

рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей

в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью

и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

12. Документация

12.1. В МДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания

(регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию ):

- настоящее Положение;

- Положение об административном контроле организации и качества питания в МДОУ;

- Договоры на поставку продуктов питания;

- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной

группы детей (от 1 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 1 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);

-Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);

-Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и

холодильников;

- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;

- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников

дошкольного образовательного учреждения;

- Об организации питания детей с пищевой аллергией;

-О контроле по питанию;

- О графике выдачи пищи;

- О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным

актом МДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в

действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

Федерации.