

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 350 Дзержинского района Волгограда»**

Введено в действие приказом
МОУ Детского сада № 350
№ 203 от «30» декабря 2016 г.
Заведующий
МОУ Детского сада № 350
Е.Г. Клементьева
«30» декабря 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО:
На Совете МОУ Детского сада № 350
Протокол № 6 от «30» декабря 2016 г.
Председатель
Совета МОУ Детского сада № 350
Н.М. Уварова
«30» декабря 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

30.12.2016 № 01-25-83

г.Волгоград

**«Об организации питания воспитанников
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 350 Дзержинского района Волгограда»**

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 350 Дзержинского района Волгограда» (далее - Положение), разработано в соответствии с Федеральными законами от 06 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ "О защите конкуренции", от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ), от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), Законом Волгоградской области от 04 октября 2013 г. № 118-ОД "Об образовании в Волгоградской области", решением Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 "Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность" и на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 350 Дзержинского района Волгограда» (далее – МОУ Детский сад № 350), реализующее основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющее присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, и определяет полномочия, права, обязанности, взаимодействие МОУ Детского сада № 350 с департаментом по образованию администрации Волгограда (далее - департамент), Дзержинским территориальным управлением департамента по образованию администрации Волгограда (далее – Дзержинское ТУ ДОАВ), и

организацией общественного питания, с которой заключен контракт в соответствии с требованиями Федерального закона N 44-ФЗ (далее - исполнитель контракта).

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 350 (далее - воспитанники) являются:

1.3.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

1.3.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

1.3.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в МОУ Детском саду № 350.

1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4 Организация питания в МОУ Детском саду № 350 осуществляется совместно исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников и штатными работниками МОУ Детском саду № 350.

1.5 Порядок совместных действий по оказанию услуг по организации питания воспитанников, ответственности сторон, создание необходимых условий для организации питания воспитанников определяются настоящим Положением и муниципальным контрактом и (или) договором, заключенным между МОУ Детским садом № 350 и исполнителем контракта, в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ.

II. Организационные основы питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников осуществляется за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Питание воспитанников, которым предоставляются меры социальной поддержки по обеспечению питанием в случаях и в порядке, установленными федеральными законами, законами Волгоградской области, муниципальными правовыми актами Волгограда, (далее - воспитанники льготных категорий) осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов (в размере предусмотренных мер социальной поддержки) за период их фактического пребывания в МОУ Детском саду № 350.

2.3. Расходы на питание, не компенсируемые установленной решением Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 N 79/2437 "Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность" платой родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования в МОУ Детском саду №350, финансируются за счет средств бюджета Волгограда в установленном порядке.

III. Основные требования к организации питания воспитанников

3.1. В период пребывания в МОУ Детском саду № 350 воспитанники должны быть обеспечены горячим питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: при 12-часовом пребывании организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

3.2. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи определяется в следующих временных рамках:

- Завтрак с 8.30 до 9.00;
- Второй завтрак с 10.00 до 10.30;
- Обед с 12.00 до 12.45;
- Уплотненный полдник с 15.20 до 16.00.

3.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МОУ Детского сада № 350, рассчитанным не менее чем на 2 недели.

3.4. Организация питания в МОУ Детском саду № 350 обеспечивается согласно натуральным нормам для двух возрастных категорий детей: от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденным СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.5. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, утвержденным руководителем МОУ Детского сада № 350. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

3.6. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

3.7. Для организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 350 должны быть созданы необходимые условия:

3.7.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока МОУ Детского сада № 350 должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

3.7.2. Пищеблок МОУ Детского сада № 350 должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществлять приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности с момента приготовления пищи до ее реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.7.3. В МОУ Детском саду № 350 должны быть предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором мебели, столовой и чайной посуды из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе.

3.8. Организация питания воспитанников в МОУ Детском саду № 350 должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ Детском саду № 350. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к детскому саду.

3.9. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МОУ Детского сада № 350 должен проводить консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

IV. Полномочия, права, обязанности, взаимодействие МОУ Детского сада № 350 с департаментом, Дзержинским ТУ ДОАВ, исполнителя контракта

4.1. МОУ Детский сад № 350 имеет право:

4.1.1. Контролировать деятельность исполнителя контракта в части соблюдения ими нормативных, технических документов, выполнения требований санитарного законодательства, предъявляемым к предприятиям общественного питания;

4.1.2. Требовать от исполнителя контракта для ознакомления заверенные копии документов, подтверждающих:

- соответствие используемого специализированного транспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных норм и правил;
- соответствие продуктов питания, используемых для оказания услуг общественного питания детей, требованиям безопасности и качества;
- опыт работы по оказанию услуг общественного питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях, указанного в заявке на конкурс с ограниченным участием;
- наличие квалифицированного персонала в количестве не менее указанного в заявке на конкурс с ограниченным участием;

4.1.3. Вести претензионную работу по отношению к исполнителю контракта в случаях выявленных нарушений со стороны исполнителя контракта. В случае не

достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, подать иск на рассмотрение в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражный суд Волгоградской области;

4.1.4. Контролировать предоставление воспитанникам четырех-разового питания в соответствии с п. 3.1. и п. 3.2. настоящего Положения:

4.1.4.1. Контролировать выполнение исполнителем контракта установленных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

-СанПиН 2.3.2.2399-08 «Дополнения и изменения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

-СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

4.1.4.2. Контролировать четкое выполнение исполнителем контракта 20 дневного меню, рассчитанного с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детей всех возрастных групп и реализацию рекомендуемых суточных наборов продуктов питания детей в дошкольных образовательных организациях;

4.1.4.3. Согласовывать изменения, вносимые исполнителем контракта в меню согласно нормативных документов, сборников технических нормативов: сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. Издательство "ДеЛипринт" 2011 г. в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню или не допускать внесения изменений в меню, если данные изменения не соответствуют нормативным документам. Изменения должны приниматься путем подписания дополнительного соглашения к контракту по оказанию услуг по организации питания воспитанников;

4.1.4.4. Контролировать обеспечение исполнителя контракта поступления полуфабрикатов высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи) посредством ранней заготовки данных полуфабрикатов в специализированных помещениях МОУ Детского сада № 350;

4.1.4.5. Контролировать соблюдение в меню, составленном исполнителем контракта процентного соотношения пищевых веществ и энергии по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергии детей, а также правил по массе порции блюд, их пищевой и энергетической ценности в суточной потребности витаминов. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.1.4.6. Контролировать наличие у исполнителя контракта технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептур (сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. Издательство "ДеЛипринт" 2011 г.).

4.1.4.7. Контролировать использование пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей.

4.1.5. Контролировать обеспечение разнообразного ассортимента блюд с учетом сезонных изменений;

4.1.6. Осуществлять контроль качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ:

4.1.6.1. Запрашивать у исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания;

4.1.6.2. Проверять регистрацию результатов входного контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13, заполняемом исполнителями контракта по оказанию услуг по организации питания воспитанников;

4.1.6.3. Запрашивать у исполнителя контракта документы, подтверждающие проведение производственного контроля и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарными правилами;

4.1.6.4. Проверять обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документацией, санитарно-эпидемиологическим нормам исполнителем контракта;

4.1.6.5. Проверять соответствие температуры в холодильном оборудовании требованиям хранения продуктов питания и продовольственного сырья и регистрацию результатов ежедневного контроля соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13;

4.1.6.6. Контролировать исполнителя контракта на предмет соблюдения требований действующих санитарных норм и учетом сезонных изменений при организации доставки продуктов питания;

4.1.7. Контролировать выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и не допущения случаев их необоснованного расходования исполнителями контракта по оказанию услуг по организации питания воспитанников;

4.1.8. Контролировать обеспечение исполнителем контракта надлежащего санитарного содержания помещений пищеблока и складских помещений, а так же оборудования и инвентаря в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности;

4.1.9. Запрашивать у исполнителя контракта документы, подтверждающие проведение качественного технического обслуживания оборудования и инвентаря;

4.1.10. Контролировать соблюдение правил личной гигиены работников исполнителя контракта, которые должны:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя контракта и медицинскому работнику МОУ Детского сада № 350 и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

-при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

4.1.11. Требовать от слесарей, электромонтеров и других работников исполнителя контракта, занятых ремонтными работами в производственных и складских помещениях, выполнение работ в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переноса инструменты в специальных закрытых ящиках, выполнение обеспечения исключений загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4.1.12. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

4.1.13. Контролировать постоянное и регулярное проведение исполнителем контракта в местах оказания услуг (пищевые блоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допущения наличия на пищевых блоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.1.14. Осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, проверять наличие медицинских книжек.

4.2. Руководитель МОУ Детского сада № 350:

4.2.1. Создает необходимые условия для организации питания воспитанников, в соответствии с п. 3.7. настоящего Положения;

4.2.2. Осуществляет разработку необходимого пакета документов для подачи в уполномоченный орган, уполномоченное учреждение в целях определения поставщика (подрядчика, исполнителя) и (или) заключения контракта в рамках Федерального закона № 44-ФЗ;

4.2.3. По итогам проведения процедур определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в течение установленного срока заключает контракт сроком действия - 1 календарный год;

4.2.4. Заключает договор по передаче исполнителю контракта в безвозмездное пользование помещений пищевого блока и складских помещений, закрепленных за МОУ Детским садом № 350 на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции", решением Волгоградской городской Думы от 22.04.2013 N 76/2257 "О даче согласия на передачу в безвозмездное пользование объектов муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда лицам, с которыми по результатам конкурса или аукциона заключены муниципальные контракты на оказание услуг по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда";

4.2.5. В целях исполнения контракта по оказанию услуг по организации питания воспитанников организует работу по бесперебойному безвозмездному обеспечению исполнителей контракта электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, отоплением, организует вывоз отходов;

4.2.6. Назначает работников МОУ Детского сада № 350, ответственных за организацию питания воспитанников и осуществление контроля за обеспечением воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;

4.2.7. Утверждает составленное исполнителем контракта ежедневное меню-требование;

4.2.8. Создает комиссию по проведению бракеража готовой продукции, в состав которой входят работники МОУ Детского сада № 350:

- председатель – руководитель образовательного учреждения;
- члены комиссии – старшая медицинская сестра, представитель исполнителя контракта;

4.2.9. Создает комиссию по осуществлению контроля по закладке продуктов питания, в состав которой входят работники МОУ Детского сада № 350:

- члены комиссии – старшая медицинская сестра, старший воспитатель, воспитатели групп;

4.2.10. Оформляет документы на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;

4.2.11. Представляет в установленном порядке в Дзержинское ТУ ДОАВ необходимую информацию об организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 350;

4.2.12. Организует совместно с родительской общественностью и с привлечением медицинских работников мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников МОУ Детского сада № 350 и их родителей (законных представителей).

4.3. Старшая медицинская сестра МОУ Детского сада № 350:

4.3.1. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;

4.3.2. Ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;

4.3.3. Ежедневно не позднее 14 часов предоставлять исполнителю контракта заявку на питание на следующий день по утвержденной форме;

4.3.4. По распоряжению руководителя МОУ Детского сада № 350 проверяет составленное исполнителем контракта ежедневное меню – требование на его соответствие утвержденному 20 дневному меню;

4.3.5. Оформляет для размещения в групповых уголках по питанию бланк ежедневного меню с указанием массы порций для каждого приема пищи и калорийности блюд;

4.3.6. Контролирует выполнение исполнителем контракта отбор суточных проб готовой продукции (всех готовых блюд):

- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- пробы должны отбираться стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда должны помещаться в отдельную посуду и сохраняться в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.
- посуда с пробами должна маркироваться с указанием наименования приема пищи и датой отбора;

4.3.7. Проводит С-витаминизацию третьих блюд и заносит информацию о проведении в журнал проведения витаминизации третьих блюд;

4.3.8. Ежедневно производит в присутствии работников исполнителя контракта:

- контрольное взвешивание блюд;
- проверку вкусового качества блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов сырья), срок их реализации, условия хранения;
- проверку муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных

исполнителю контракта помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества;

4.3.9. Информировать родителей (законных представителей) воспитанников о проводимых в МОУ Детском саду № 350 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

4.3.10. Проводит ежедневный осмотр работников исполнителя контракт на выявление лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

Результаты осмотра фиксирует в журнале здоровья.

При выявлении вышеперечисленных заболеваний и отклонений от норм здоровья, отстраняет работников исполнителя контракта от оказания услуг по организации питания .

V. Контроль за организацией питания в МОУ Детском саду № 350

5.1. Контроль за организацией питания в МОУ Детском саду № 350 осуществляется департаментом, Дзержинским ТУ ДОАВ, и самостоятельно МОУ Детским садом № 350.

VI. Документация

6.1. Для организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 350 должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ об утверждении и введении в действие Положения об организации питания;
- приказ об организации питания воспитанников на учебный год;
- приказ о назначении ответственных по осуществлению контроля, утверждении плана мероприятий по контролю и циклограммы контроля за организацией питания воспитанников на учебный год;
- приказ об утверждении и введении в действие Положение о бракеражной комиссии;
- приказ о создании бракеражной комиссии и утверждении плана работы бракеражной комиссии на учебный год;
- приказ о создании комиссии по осуществлению контроля по закладке продуктов питания на учебный год;
- контракт (договор) на оказание услуг по организации питания;
- утвержденное двадцатидневное меню для соответствующих составу обучающихся возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет) с технологическими картами кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет) и ведомостями выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- бланки ежедневных меню с указанием массы порций для каждого приема пищи и калорийности блюд для каждой возрастной группы МОУ Детского сада № 350;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме.

VII. Сроки действия Положения

7.1. Данное Положение вводится в действие с 09.01.2017г.

7.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

7.3. Положение может быть изменено, либо дополнено.

Положение разработал:

Заведующий МОУ Детского сада № 350 _____ / Е.Г. Клементьева

С положением ознакомлены:

№ п.п.	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				
39.				
40.				
41.				
42.				
43.				
44.				
45.				
46.				
47.				
48.				