

Согласовано
с Советом родителей
МДОУ «Детский сад №45»
протокол № 7 « 26 » 08 2022

Согласовано
с Общим собранием работников
МДОУ «Детский сад №45»
протокол № 6 « 25 » 08 2022



Утверждаю:
Заведующий МДОУ
«Детский сад №45»
Т.Н. Григорьевская
приказ № 90
от « 26 » 08 2022

**Положение
о порядке и организации питания обучающихся (воспитанников)
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Ломинцевский детский сад № 45»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Ломинцевский детский сад № 45» (далее - ОО).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся (воспитанников) в ОО, укрепления здоровья обучающихся (воспитанников), недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ОО.

1.3. Настоящий локальный акт регламентирует порядок и организацию питания обучающихся (воспитанников), поставку продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания осуществляется на контрактной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

1.7. Организация питания в ОО осуществляется штатными работниками ОО.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1 Основной целью организации питания в ОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся (воспитанников), осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ОО.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся (воспитанников) ОО являются:

- 2.2.1 Обеспечение обучающихся (воспитанников) питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- 2.2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 2.2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся (воспитанников) ОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания, анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- 2.2.5. Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ОО в части организации и обеспечения качественного питания в ОО.

3 Требования к организации питания обучающихся (воспитанников)

3.1. ОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся (воспитанников) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ОО по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в ОО определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

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

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ОО обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, завхозу или администрации ОО;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока ОО 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.

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

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1.Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и ОО.

4.2.Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ОО, с момента подписания контракта.

4.3.Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ОО.

4.4.Товар передается в соответствии с заявкой ОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5.Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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.Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10.Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ОО.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, повара и завхоза ОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2.Пищевые продукты, поступающие в ОО, должны иметь 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.

5.6. ОО обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- ✓ раздача на следующий день готовых блюд;
- ✓ замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- ✓ привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся (воспитанников) в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим режиму питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в ОО.

6.2. Питание воспитанников должно осуществляться в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным заведующим ОО.

6.3. Примерное двухнедельное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ОО.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню обучающихся, без согласования с заведующим ОО, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) калькулятором составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ОО. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное примерное двухнедельное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима ОО) для каждой возрастной группы детей.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1,5 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы объём блюд для каждой возрастной 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.

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах следующая информация:

- ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся (воспитанников) с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся (воспитанников).

6.13. 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 осуществляется в соответствии с приказом заведующего.

7. Организация питания в ОО

7.1. Завхоз или назначенное ответственное лицо в ОО (член комиссии по питанию, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2 Приготовление продукции должно производиться в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным заведующим ОО, по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем ОО. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодный супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном двухнедельном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания обучающихся (воспитанников) ОО, соблюдения меню осуществляет заведующим ОО.

7.4. При формировании рациона здорового питания обучающихся воспитанников ОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание обучающихся (воспитанников) должно осуществляться посредством реализации примерного двухнедельного меню, включающего горячее питание, дополнительного питания.

- примерное двухнедельное меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник,) с учетом следующего:

- 1) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- 2) допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным, по каждому приему пищи.

7.5. 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, при этом индивидуальное двухнедельное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов (не считая субботы и воскресенья и праздничных дней) в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

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

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

7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий, завхоз, бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в бракеражных журналах ОО.

7.13. В компетенцию заведующего ОО по организации питания входит:

- ✓ утверждение ежедневного меню;
- ✓ 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 ОО 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 обучающихся (воспитанников) 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 обучающимися (воспитанниками).

7.15. Привлекать обучающихся (воспитанников) ОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи обучающимся (воспитанникам) младший воспитатель обязан:

- ✓ промыть столы горячей водой с использованием предназначенных для мытья средств;
- ✓ тщательно вымыть руки;
- ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ✓ проветрить помещение;
- ✓ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся (воспитанников) в обеденной зоне.

7.20. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ✓ разливают третье 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.

7.21. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в ОО

8.1 Питьевой режим в ОО, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся (воспитанников) должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной (кулеров) кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся (воспитанникам) при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.2.2. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.3. Допускается организация, питьевого режима с использованием кипяченом 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 в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1 К началу учебного года заведующим ОО издается приказ об организации питания (создании бракеражной комиссии, определяются их функциональные обязанности).

9.2 Ежедневно заведующий составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают воспитатели.

9.3 При необходимости оформляется возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 по актам.

9.4 Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Заведующий ОО создаёт условия для организации качественного питания обучающихся (воспитанников) и несет персональную ответственность за организацию питания в ОО.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом в ОО отражаются в должностных инструкциях.

10.3. Контроль организации питания в ОО осуществляют заведующий, завхоз, бракеражная комиссия, утвержденные приказом заведующего ОО.

10.4. Заведующий ОО обеспечивает контроль:

- ✓ выполнение норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ✓ выполнения Контрактов 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 ОО и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.7. Завхоз и бракеражная комиссия ОО осуществляет контроль:

- ✓ качества поступающих продуктов (ежедневно), осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешним видом, цветом, 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);

- ✓ технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой 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 гигиеническом журнале (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.

11. Заключительные положения

- 11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ОО, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ОО.
- 11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 11.2. настоящего Положения.
- 11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.