



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА АДМИНИСТРАЦИЯ ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 75  
Фрунзенского района Санкт – Петербурга  
192236, Санкт-Петербург, Славы проспект, дом 62, литер «А» , телефон 8(812)268-04-89

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада № 75  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 20.01.2021

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий ГБДОУ детского сада  
№ 75 Фрунзенского района  
Санкт-Петербурга  
Е.Н.Мусихина  
Приказ от 15.02.2021 № 3- УГ  
Ввести в действие с 01.03.2021

**УЧТЕНО:**

мнение Совета родителей  
(законных представителей) воспитанников  
ГБДОУ детского сада № 75  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
Протокол от 19.01.2021 № 1

## Положение № 1- П

### «Об организации питания воспитанников в ГБДОУ»

#### 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 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасных и (или ) безвредности для человека факторов среды обитания», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 75 Фрунзенского района Санкт – Петербурга (далее – ГБДОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в ГБДОУ.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в ГБДОУ, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок

организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ГБДОУ и документацию.

1.4. Организация питания в ГБДОУ 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 30 декабря 2020 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 ГБДОУ.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в ГБДОУ 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 ГБДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ 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 ГБДОУ 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 ГБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ГБДОУ.
- ✓

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

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

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в ГБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, посещающих ГБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья воспитанников.

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.

## **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ГБДОУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ГБДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ГБДОУ.

- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ГБДОУ, 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 продуктов, поступающих на пищеблок ГБДОУ, который хранится в течение года.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

- 5.1. Пищевые продукты, поступающие в ГБДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.2. 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.
- 5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.5. ГБДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.
- 5.6. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

- 6.1. Воспитанники ГБДОУ получают четырех разовое питание.
- 6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанников.
- 6.3. Питание в ГБДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста.
- 6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ГБДОУ.
- 6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
  - ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - ✓ объем 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 6.6. При наличии детей в ГБДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда рекомендованного питания.
- 6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке

ГБДОУ.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ГБДОУ, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ГБДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на информационном стенде.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий производством, медсестра, кладовщик, ответственный за организацию питания воспитанников ГБДОУ.

## 7. Организация питания в ГБДОУ

7.1. Контроль организации питания воспитанников ГБДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий ГБДОУ.

7.2. В ГБДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- ✓ наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- ✓ наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.
- ✓ 7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- ✓ 7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- ✓ 7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ГБДОУ 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 ГБДОУ.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ГБДОУ запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания воспитанников, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на

раздаче, с указанием полного наименования блюд и выхода блюда.

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

- ✓ использование запрещенных пищевых продуктов;
- ✓ изготовление на пищеблоке ГБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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);
- ✓ крошек 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.

7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ГБДОУ.

7.14. ГБДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.15. В компетенцию заведующего ГБДОУ 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 ГБДОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- ✓ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.16. Работа по организации питания 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 воспитанниками.

7.17. Привлекать воспитанников ГБДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

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

7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.21. 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 ГБДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- ✓ дети приступают к приему первого блюда;
- ✓ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- ✓ подается второе блюдо;
- ✓ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.22. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра осуществляют учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости воспитанников.

8.3. Кладовщик ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения медсестре о фактическом присутствии воспитанников в группах, далее сведения передаются кладовщику, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам 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 воспитанников пришло больше, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

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

8.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ГБДОУ.

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

8.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города

8.12. 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 ГБДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в ГБДОУ.

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

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

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания воспитанников 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 ГБДОУ:

- ✓ 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 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. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в ГБДОУ осуществляется за счёт бюджетных средств.

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

### 11. Контроль организации питания

11.1. Заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания воспитанников в ГБДОУ, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в ГБДОУ осуществляют заведующий, лицо, ответственное за организацию питания воспитанников в ГБДОУ, медицинский работник, бракеражная комиссия, утвержденных приказом заведующего, лицо, ответственное за организацию питания воспитанников в ГБДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ГБДОУ.

#### 11.3. Заведующий ГБДОУ 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 ГБДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

#### 11.4. Медицинский работник ГБДОУ 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);
- ✓ 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);

## 12. Документация

12.1. В ГБДОУ 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 ГБДОУ;
- ✓ 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); 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 пищевой 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:

- ✓ О назначении ответственного за организацию питания в ГБДОУ
- ✓ Об организации питания детей с пищевыми аллергиями
- ✓ Об усилении ответственности и систематизации контроля за приемкой поставляемой продукции в ГБДОУ
- ✓ О назначении ответственного за снятие проб на пищеблоке ГБДОУ
- ✓ О создании комиссии по проверке закладки продуктов на пищеблоке
- ✓ О возложении полной материальной ответственности за прием, хранение и учет продуктов питания в кладовой пищеблока ГБДОУ
- ✓ Об утверждении состава совета по питанию в ГБДОУ
- ✓ О создании бракеражной комиссии в ГБДОУ
- ✓ Об организации питания в ГБДОУ
- ✓ О графике выдачи питания воспитанникам ГБДОУ
- ✓ О включении суточной пробы готовой продукции в ежедневное меню-раскладку

## 13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ГБДОУ, принимается на Общем собрании работников, учитывается мнение Совета родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ГБДОУ.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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





ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597618

Владелец Мусихина Елена Николаевна

Действителен с 01.03.2023 по 29.02.2024