

«Принято»
на заседании педагогического совета
ГБОУ СОШ №3 г.Сызрани
Протокол № 4 от « 27 » 12 2021г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ №3 г. Сызрани
Т.П. Симонова
Приказ от « 30 » декабря 2021г. № 745/ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников
структурных подразделений ГБОУ СОШ № 3 г. Сызрани

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и сотрудников (далее по тексту - Положение) структурных подразделений государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №3 г.Сызрани (далее по тексту - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих структурные подразделения Учреждения, устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и сотрудников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания воспитанников в Учреждении осуществляется за счет средств областного бюджета и средств от приносящей доход деятельности (родительская плата), питание работников за счет средств сотрудников путем перечисления на расчетный счет Учреждения по приносящей доход деятельности.

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1г.6 мес. до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, медицинская сестра, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателя).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на медицинскую сестру, заведующего хозяйством, работников пищеблока; контроль возлагается на руководителя структурного подразделения.

2. Порядок организации питания воспитанников и сотрудников в Учреждении.

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется

следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; уплотненный полдник (40%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.2. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 5\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 1г.6 мес. до 3-х лет, с 3-х до 7-ми лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей структурных подразделений. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.5. Питание детей организовывается в соответствии с утвержденным директором Учреждения примерным десятидневным меню, содержащим информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня. Меню составляется в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

2.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.7. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем структурного подразделения. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта установленного образца, утверждается директором Учреждения. Для детей разного возраста в меню соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения согласно таблицы замены пищевой продукции и заверяются подписью руководителя структурным подразделением. Издаётся приказ директора Учреждения на внесение изменений в меню. Исправления в меню - требования не допускаются.

2.11. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. В приготовлении пищи для детей в Учреждении исключаются - жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- 2.12. Ежедневно старшей медицинской сестрой, совместно с воспитателем возрастной группы ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.
- 2.13. Родители (законные представители) обязаны информировать структурное подразделение Учреждения о предстоящем отсутствии ребенка, его болезни в течение дня и о выходе ребенка после болезни или отсутствия по семейным обстоятельствам до 12.00 часов предшествующего дня.
- 2.14. В случае расхождения количества воспитанников по меню-требованию и фактической численности детей в текущий день (не более 3-х детей), производится увеличение (уменьшение) выхода порций пропорционально всем присутствующим воспитанникам.
- 2.15. В случае расхождения количества воспитанников по меню-требованию и фактической численности детей в текущий день (более 3-х детей), производится перерасчет меню-требования по фактическому пребыванию детей. Излишки продуктов питания по Акту возврата продуктов питания сдаются на склад кладовщику. Недостающие продукты питания на прибывших детей получают со склада.
- 2.16. Штучные продукты, продукты в индивидуальной потребительской упаковке, которые образовались в результате уменьшения количества воспитанников, выдаются воспитанникам по медицинским показаниям, имеющим дефицит массы тела.
- 2.17. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованиям для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: размороженные мясо, птица, печень, овощи, так как перед закладкой, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 2.18. Учет продуктов питания на складе структурного подразделения проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному директором Учреждения графику, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, руководителя (или методиста в отсутствие руководителя), старшей медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра, назначенная приказом директора Учреждения.
- 2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не используются запрещенные СанПиН пищевые продукты; не изготавливаются на пищеблоке творог и другие кисломолочные продукты, не готовятся блинчики с мясом или творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, зельц, яичницы-глазуньи, холодные напитки и морсы из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаки из сельди, студни, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные); окрошки и холодные супы; не допускается 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль .

2.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке. Учреждение вправе осуществлять контроль за состоянием специализированного транспорта, осуществляющего доставку пищевых продуктов.

2.23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в структурном подразделении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества или сертификат соответствия, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик, назначенный приказом директора Учреждения. Результаты контроля скоропортящихся продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Кладовщик обеспечивает прием качественных продуктов. 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.

2.24. В структурном подразделении создаются условия для хранения пищевых продуктов в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.25. Устройство, оборудование и содержание пищеблока структурного подразделения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.26. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном рабочем состоянии.

2.27. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в структурном подразделении, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.28. Для приготовления пищи используется исправное электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.29. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку - по утвержденному графику (еженедельно).

2.30. Работники пищеблока раз в год проходят медицинские осмотры и обследования, раз в год - профессиональную гигиеническую подготовку: повара, кладовщик, остальные работники Учреждения проходят профессиональную гигиеническую подготовку один раз в два года. В личных медицинских книжках работников пищеблока должны быть результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.31. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой проводится осмотр работников пищеблока и помощников воспитателя, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра

заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.32. Работникам пищеблока, не разрешается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить в помещениях и на территории детского сада. Помощникам воспитателя не разрешается во время раздачи пищи носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками и курить в помещениях и на территории детского сада.

2.33. Работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой, не менее 3-х комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

2.34. Персонал структурного подразделения должен строго соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

2.35. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов). У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

2.36. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

2.37. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды. При смене кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике. Смену воды в емкости для раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Питьевая кипяченая вода выдается с кухни на группы, согласно графика.

2.38. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в структурном подразделении и дома родителей (законных представителей) воспитанников старшая медицинская сестра, воспитатели информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче у пищеблока, в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.39. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления каждого работника, приказа директора Учреждения.

2.40. Время приема пищи различными категориями работников устанавливается Правилами внутреннего трудового распорядка.

2.41. Начисление платы за питание сотрудников производится бухгалтерией на основании табелей учета питающихся сотрудников.

2.42. Начисление платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей, утвержденных заведующим структурного подразделения.

2.43. Количество детодней по табелям посещаемости детей и журналу учета питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

3. Требования к организации питания детей в группе

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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.

- 3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
- 3.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.
- 3.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки на столы ставятся хлебницы с хлебом; салфетницы.
 - разливают третье блюдо;
 - в салатницы, согласно меню раскладывают салат;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании убирают со столов тарелки из - под первого блюда;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.6. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и помощник воспитателя.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

- 4.1. Поставку продуктов в структурное осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания.
- 4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее (при хранении, первичной или тепловой обработке) Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов. Оформляется приказ на внесение изменений в меню.
- 4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с

утвержденным рационом питания детей и графиком работы структурного подразделения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения. Исходя из этого, график завоза продуктов в структурное подразделение подлежит согласованию с руководителем СП. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей.

5.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

5.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

5.2.1. обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков, фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

5.2.2. правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

5.2.3. качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

5.2.4. соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

5.2.5. качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации;

5.2.6. соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания: технология мытья посуды и другие.

5.3. Для соблюдения принципов организации питания детей, формирования культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, формирования положительного отношения детей к процессу еды в структурном подразделении для воспитателей и помощников воспитателей организовываются обучающие занятия, открытые просмотры режимных моментов, связанных с организацией питания. За организацией питания проводится контроль, осуществляемый руководителем и методистом, заведующим хозяйством. К данному направлению контроля по усмотрению администрации структурного подразделения могут привлекаться опытные педагоги, старшая медицинская сестра, врач. Результаты контроля по организации питания доводятся до сведения работников, могут выноситься на обсуждение на оперативные совещания, педагогические советы, общие собрания коллектива.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Руководителем совместно со старшей медицинской сестрой разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом директора.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Руководитель структурного подразделения осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

Отчеты об организации питания в структурном подразделении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».