

ПРИНЯТО:

Решение общего собрания трудового коллектива
МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска»

Протокол № 2 от « 10 » января 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «ДС № 433
г. Челябинска»

Н.Д.Пархомчук
Приказ № 35а от «10» января 2017 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 433 г. Челябинска»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение об организации питания детей (далее - Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 433 г. Челябинска» (далее МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска») регламентирует порядок, организацию, осуществление контроля за созданием необходимых условий по организации питания детей в основном здании и филиале МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска».

2. Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных актов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального Закона 23 июля 2013 г. N 246-ФЗ «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 4 июля 2016 года);
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН) с изменениями и дополнениями;
- Федеральным законом от 18 июня 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (в действующей редакции);
- Уставом МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» и другими нормативными актами.

3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рационального и сбалансированного питания, гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания детей дошкольного возраста.

4. Организация питания в основном здании и филиале МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» осуществляется штатными работниками МБДОУ.

5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» осуществляется в порядке, установленном ФЗ от 18 июня 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (в действующей редакции) на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДОУ, в группах компенсирующей направленности и комбинированной направленности для детей с ОВЗ (дети с ОВЗ 7 вида, имеющие заключение ПМПК. дети - инвалиды, опекаемые) - за счет средств бюджета. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.

6. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

7. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

8. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на руководителя МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска», который:

- назначает из числа сотрудников лиц, ответственных за организацию питания, членов бракеражной комиссии, проведение контрольных мероприятий за организацию и качество предоставленного питания, формирование навыков и культуры здорового питания у детей дошкольного возраста;

утверждает:

- примерное 20 дневное и ежедневное меню, разработанное в соответствии с СанПиН 2.4.1.30-49-13 «Санитарно — эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- режим питания воспитанников;
 - план контроля по организации питания в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска»;
 - Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» и другие Положения.
9. Дошкольное учреждение обеспечивает гарантированное четырехразовое сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным СанПиН 2.4.1.3049-13.
10. Питание в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» организуется в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным в электронном виде, для двух возрастных категорий: детей с 2 лет до 3 лет и для детей с 3 до прекращения образовательных отношений (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13).
11. Повседневный рацион питания детей формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов, на основе примерного 20 дневного меню. Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - требовании, отдельно для основного здания и филиала, по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся (детей и сотрудников дошкольного учреждения);
 - блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами. Исправления в меню-раскладке не допускаются (раздел XV п. 15.3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста СанПиН 2.4.1.3049-13)
12. При составлении примерного рациона питания распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи должно быть следующим: завтрак - 20 - 25%; обед - 35%; полдник - 15%, ужин - (30-35%). (раздел XV п. 15.4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста СанПиН 2.4.1.3049-13)
13. Примерное 20 дневное меню должно содержать 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 в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. (раздел XV п. 15.5. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста СанПиН 2.4.1.3049-13)
14. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю. (раздел XV п. 15.7. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста СанПиН 2.4.1.3049-13)
15. В группах у педагогов, у инструкторов по гигиеническому воспитанию основного здания и филиала должны быть данные о детях с рекомендациями по специальному питанию. На основании данных корректировка организации питания может осуществляться совместно с родителями (лицами их заменяющими), при предъявлении документа для организации специального питания (раздел XV п. 15.3, 5.13. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста СанПиН 2.4.1.3049-13).
16. Для обеспечения преемственности питания в ДОУ и семье, меню должно вывешиваться на видном месте в каждой группе, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников (раздел XV п. 15.13. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста СанПиН 2.4.1.3049-13).
17. На каждое блюдо примерного меню в дошкольном учреждении имеется технологическая карта, которая оформляется в установленном порядке и утверждается руководителем МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» (раздел XV п. 15.5 Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста СанПиН 2.4.1.3049-13).
18. Питание детей в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов

приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд (раздел XIV «Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий» СанПиН 2.4.1.3049-13).

19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (раздел XIV п. 14.23. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий СанПиН 2.4.1.3049-13), составлению меню для организации питания детей разного возраста).

20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо (раздел XIV п. 14.24. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий СанПиН 2.4.1.3049-13).

21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в дошкольном учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов (приложение № 9 СанПиН 2.4.1.3049-13).

22. Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» осуществляется отдельно в основное здание и филиал специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил (раздел XVI Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации СанПиН 2.4.1.3049-13).

23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» осуществляется в соответствии с разделом XV п. 14.1 Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий СанПиН 2.4.1.3049-13.

24. Хранение пищевых продуктов производится в соответствии разделом XV п. 14.2 Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий СанПиН 2.4.1.3049-13.

25. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока в дошкольном учреждении учитываются требования СанПиН 2.4.1.3049-13 (раздел XIII Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде).

26. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет шеф - повар, повар, инструктора по гигиеническому воспитанию, кладовщик.

3. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

27. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

28. В случае снижения численности детей более, чем 3 ребенка, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по справке. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированные мясо, овощи, если они прошли холодную и тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

29. Учет продуктов питания на складах основного здания и филиала 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.

30. Начисление платы за питание производится бухгалтерией МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» на основании таблиц учета посещаемости детей.

31. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска»

32. Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

33. Воспитатель, помощник воспитателя при приеме пищи строго следят за соблюдением требований техники безопасности при подготовке и во время приема пищи детей:

- детям запрещается убирать за собой тарелки со стола, уборку осуществляет помощник воспитателя;
- детям запрещается находиться в обеденной зоне во время внесения пищи в группу, раздачи пищи и т.д.
- привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

34. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет (раскладывание столовых приборов, расположение салфетниц).

35. Воспитатель и помощник воспитателя докармливают детей в группах раннего возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

36. Подача блюд в обед осуществляется в следующем порядке:

- на столы ставят тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подают первое блюдо; по мере употребления первого блюда подают второе блюдо, в старших группах второе блюдо стоит на столе;
- воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

37. Перед приемом пищи воспитатель организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи педагоги с детьми совершенствуют навыки аккуратного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ С МЕНЮ И УЧЕТА ПРОДУКТОВ

38. Ежедневно, бухгалтер составляет меню-требование на следующий день, на основании количества присутствующих детей по табелю посещаемости.

39. На следующий день, в 9.00, инструктором по гигиеническому воспитанию проверяется фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляется заявка и передается на пищеблок.

40. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

41. Поставки продуктов в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

42. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

43. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта или проведение замены продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

44. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, запрещенных в питании детей, запрещена, товар не принимается кладовщиком у экспедитора.

45. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не было обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, 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.

46. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска». При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска». При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» 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.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

47. В МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» обеспечивается внутриучрежденческий контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

48. Внутриучрежденческий контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13, Плана контроля за организацией питания в ДОУ, производственного контроля, ХАССП.

8. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДС № 433 Г. ЧЕЛЯБИНСКА»

49. Обязанности заведующего МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска»:

- Организовать питание детей в соответствии с нормативно-правовыми документами и СанПиН 2.4.1.3049-13.
- Обеспечить выполнение нормативно – правовых документов федерального, регионального, муниципального уровней по вопросам организации питания.
- Осуществлять общий контроль за организацией питания в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска».
- Издавать приказы, принимать управленческие решения, проводить оперативные, производственные совещания, родительские собрания по вопросам питания.
- Обеспечить наличие примерного 20-дневного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.
- Обеспечить пищеблок и группы необходимым оборудованием и документацией.

50. Обязанности контрактного управляющего МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска»:

- Проводить котировки продуктов питания, заключать договора с поставщиками.
- Организовывать работу пищеблока на сырье.

51. Обязанности главного бухгалтера:

- Обеспечить рациональное и эффективное расходование бюджетных средств по среднесуточной стоимости питания детей.
- Работа с организациями-поставщиками, своевременная оплата продуктов;

52. Обязанности бухгалтера:

- Разрабатывать с учетом примерного двадцатидневного меню, совместно с шеф-поваром, кладовщиком, ежедневные рабочие меню-требования для детей раннего, дошкольного возраста, включая сотрудников дошкольного учреждения .
- Контроль за разработкой меню и нормами расхода в расчете на одного воспитанника, денежный расчет меню.

- Проводить сверку остатков продуктов на складе в конце каждого месяца.

53. Обязанности заместителя заведующего по АХЧ:

- Соблюдать требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков, обеспечивать контроль санитарного состояния групповых и общих помещений.
- Содержать технологическое и электрооборудование в исправном состоянии. Раз в год и по мере необходимости составлять акты проверки исправности оборудования пищеблока.
- Обеспечивать работников пищеблока и обслуживающий персонал моющими и дезинфицирующими средствами.
- Контролировать наличие на пищеблоке, группах, подсобных помещениях инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доводить до сведения сотрудников.
- Контролировать наличие инструкций по режиму мытья посуды и обработки инвентаря.
- Контролировать безопасность проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации на пищеблоке, групповых и общих помещениях
- Контролировать своевременный вынос пищевых отходов .
- Своевременно приобретать необходимое оборудование и инвентарь для пищеблоков, групповых и общих помещений.
- Контролировать своевременность и правильность приготовления дезинфицирующих растворов для общего пользования.
- Контролировать правильность мытья посуды в группах и на пищеблоке.

54. Обязанности заместителя заведующего по УВР, старших воспитателей:

- Обучать педагогов методике воспитания культурно-гигиенических навыков детей, навыков самообслуживания.
- Контролировать культуру приема пищи детьми в группах.
- Контролировать планирование, информирование и обсуждение вопросов питания детей с родителями воспитателями групп.
- Включать в годовой план работы вопросы организации питания детей в МБДОУ.

55. Обязанности шеф-повара, поваров:

- Обеспечивать общий контроль процесса приготовления пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами.
- Обеспечивать выполнение требований к хранению продуктов питания на пищеблоке.
- Обеспечивать ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока, вести тетрадь с отметкой качества уборки кухни и подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования с использованием разрешенных моющих средств.
- Обеспечивать контроль наличия необходимого кухонного инвентаря.
- Обеспечивать контроль маркировки кухонной посуды и инвентаря.
- Обеспечивать контроль температурного режима холодильных камер, вести запись в тетради.
- Обеспечивать контроль приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и десятидневным меню

55. Обязанности инструктора по гигиеническому воспитанию ДОУ:

- Выполнять требования санитарного состояния пищеблока, инвентаря, посуды, моечных в группах.
- Обеспечивать контроль здоровья сотрудников пищеблока, вести тетрадь здоровья на пищеблоке.
- Выполнять требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов
- Проводить один раз в месяц подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов) в процентах и граммах.
- Снимать пробу готовой пищи и разрешать выдачу с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
- Контролировать вес порционного блюда в соответствии с меню-раскладкой.
- Контролировать правильность отбора и хранения поварами суточной пробы.
- Контролировать и организовывать профилактическую и текущую дезинфекцию.
- Вести журнал витаминизации блюд.

- Контролировать соответствие количества приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, указанных в меню раскладке.
- Контролировать организацию питьевого режима в группах.
- Осуществлять контроль своевременного прохождения медицинского осмотра всеми сотрудниками МБДОУ.

56. *Обязанности кладовщика:*

- Обеспечивать выполнение требований к транспортировке, поступлению и хранению продуктов питания.
- Обеспечивать контроль качества поступающих от поставщиков продуктов.
- Требовать сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировки от упаковок, сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарные справки.
- Вести книги складского учета: журнал скоропортящихся продуктов, журнал поступления продуктов от поставщиков.
- Обеспечивать контроль температурного режима холодильных камер, вести запись в тетради.
- Обеспечивать контроль сроков хранения скоропортящихся продуктов.
- Содержать кладовые для сухих продуктов и овощей в соответствии с СанПиН.

57. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска».

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ В ДОУ.

58. Порядок организации питания сотрудников ДОУ обсуждается на общем собрании коллектива ДОУ и утверждается приказом заведующего.

9. ОТЧЕТНОСТЬ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

59. Заведующий МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания воспитанников, по выполнению натуральных норм питания.

60. Отчеты об организации питания в МБДОУ «ДС № 433 г. Челябинска» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

61. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).