

ПРИНЯТО
На Общем собрании трудового
коллектива
МБДОУ «Детский сад №12»
протокол №7 от 25.12.2020

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 11.01 № 21
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №12»
Е.А.Гредников
25.12.2020 г.

Гредникова Елена Анатольевна
Подписано цифровой подписью:
Гредникова Елена Анатольевна
Дата: 2020.12.25
10:34:46+07'00'

Положение
Об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №12»

1. Общие положения

- 1.1 Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №12» (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3.12.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13 июля 2020 года, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №12» (далее Учреждение) и настоящим Положением.
- 1.2 Настоящее Положение регулирует порядок организации питания в Учреждении, которое должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников, определяет порядок и условия организации питания, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.
- 1.3 Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.
- 1.4 Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели и задачи по организации питания в Учреждении

2.1. Цели Учреждения:

- удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами 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.
- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении; - организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- координация деятельности с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Порядок организация питания воспитанников в Учреждении

3.1 Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам. При фактическом времени пребывания с 9.00 до 13.00 (кратковременного пребывания организуется 1 прием пищи – обед.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Для 12-ти часового пребывания:

время приема пищи	режим питания в МБДОУ
8.15 – 8.45	завтрак
11.35-12.35	обед
15.00-15.30	полдник
17.00-18.00	ужин

Для 4-х часового пребывания

время приема пищи	режим питания в МБДОУ
11.35-12.35	обед

Питание в МБДОУ организуется в соответствии с «Основным меню для питания детей в возрасте от 2-х до 7ми лет» (далее - меню)

3.2. Питание должно быть организовано в соответствии 10-дневным меню, утвержденным заведующим Учреждением, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Меню составляется отдельно для детей ясельного возраста (от 1.5 до 3лет) и дошкольного возраста (от 3-до7лет) с учетом длительности пребывания в Учреждении.

3.3. В соответствии с п.8.1.2. СанПин 2.3\2.4.3590-20 меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

3.4. При наличии воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача, разрабатывается индивидуальное меню.

3.5. В соответствии с п.8.1.2.2. СанПин 2.3\2.4.3590-20 в меню 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.

3.6. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

3.7. Примерное 10 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых Сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. Отдельно указывается количество детей на кратковременном пребывании и требуемое количество всех пищевых ингредиентов, входящих в приготовление блюд на обед, в соответствии с нормами конкретной возрастной группы.

3.8. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.9. В меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.10. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. (приложение №11)

3.11. Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду на пищеблоке не допускается.

3.12. Питьевой режим в МБДОУ организуется посредством использования установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) Обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочный состав), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также, промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Упакованная питьевая вода допускается к выдаче детям только при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность, качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.13. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации

питания в Учреждении составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.14. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.15 На каждое блюда разрабатывается технологическая карта, утвержденная заведующим.

3.16. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.17. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.18. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии, утвержденной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

3.19. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется с назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, сырники, бутерброды, должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции)

3.20. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте\ при температуре от +2 С до +6 С.

3.21. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.22. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.24. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии Сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, 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 ответственное лицо кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

3.26. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями и хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.27. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.28 Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.29 При получении продукта питания Получатель (кладовщик) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в

соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

3.30. 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. В случае несоответствия качества продукции Получатель (кладовщик) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок

3.31. Правильная организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи воспитанника, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- - учет эффективности питания воспитанников.

4 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за питание составляет меню раскладку на следующий день.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим

воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5 Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

4.6. Допускается приготовление и выдача готовых блюд по меню-требованию и фактически присутствующих детей в количестве «+ - 3 ребенка»

4.7. В случае, если снижается численность воспитанников, питающихся ужином более 10%, меняется расход основных продуктов на ужин. Ответственный за питание составляет меню-раскладку с учетом количества питающихся воспитанников ужином.

4.8. Учет продуктов питания на складе 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 течении месяца.

4.9. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании таблиц учета посещаемости воспитанников.

4.10. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню требования.

4.11. С целью рационального использования продуктов питания выделяемых на их приобретение финансовых средств в МБДОУ периодически проводится десятидневный мониторинг количества воспитанников, остающихся на ужин, с последующей корректировкой количества порций ужина. Мониторинг осуществляется 1 раз в 6 месяцев (сентябрь, март)

Результаты мониторинга рассматриваются на административных совещаниях при заведующем. Приказом заведующего утверждается решение о количестве сокращаемых порций ужина на последующий период и продолжительности этого периода. Экономия финансовых средств, образовавшихся в результате сокращения количества порций ужина, расходуется на дополнительное приобретение продуктов детского питания.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

5.2. 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 документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании воспитанников, товар не принимается у экспедитора.

5.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не 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 воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим.

5.7.

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.

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Пред раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель 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.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы учреждения.

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

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

- Во время сервировки стола ставятся хлебные тарелки с хлебом
- Разливают 3 блюдо
- Подается первое блюдо
- Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи
- По окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого блюда.
- Подается второе блюдо
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.8. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

6.9. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

6.10. В групповой ячейке разрешается размещение следующей информации: ежедневное меню, с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность, рекомендации по организации питания.

7. Контроль за организацией питания воспитанников

7.1 Заведующий, внештатная медицинская сестра осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

7.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН согласно программы производственного контроля.

7.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы за:

- обеспечением 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 двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

7.5. 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 журнала контроля за рационом питания, 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, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

7.6. 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.

7.8. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим Учреждением, старшим воспитателем, медицинским работником. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены

Управляющего совета, Попечительского совета Учреждения. Систематически на сайте МБДОУ размещается информация по питанию.

8. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.

8.1 Финансовое обеспечение предоставление питания осуществляется :

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;
- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично и полностью.

8.2. Среднесуточная стоимость питания определяется исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно приказа комитета по образованию города Барнаула, действующего на данный период.

8.3. В случае непосещения ребенком Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

8.4. Внесение родительской платы в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств расчетный счет Учреждения.

9. Отчетность и делопроизводство

9.1 Заведующий осуществляет квартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников. По натуральным нормам питания.

9.2 Отчеты об организации питания в Учреждении 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.

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