

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 55»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

<b>«Рассмотрено и принято»</b> на Совете родителей МДОУ «Детский сад № 55» ЭМР Саратовской области Протокол № 3 от 28. 05.2021	<b>Рассмотрено и принято</b> на педагогическом совете МДОУ «Детский сад № 55» ЭМР Саратовской области Протокол № 5 от 28.05.2021	<b>«Утверждаю»:</b> Заведующий МДОУ «Детский сад № 55» ЭМР Саратовской области М.Н.Дукова Приказ № 114-од от 01.06.2021
---	---	---

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
«ДЕТСКИЙ САД №55» ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников регламентирует организацию питания Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №55» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее – Положение) и разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Инструкцией 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведения и контроля С-витаминизации рационов питания», Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 55» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее — ДОУ).
- 1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей и регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ДОУ и порядок организации питания в условиях учреждения.
- 1.3. Данное Положение также определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется самостоятельно.
- 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 05.04.2013 года с изменениями на 30 ноября 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как на счет средств бюджета, так и за счет

средств оплаты родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

- 1.7. Организация питания воспитанников (прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, хранение и учет, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанников в группах) осуществляется штатными работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.
- 1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшую медицинскую сестру дошкольного образовательного учреждения.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

- 2.1. Для организации качественного питания МДОУ «Детский сад №55» заключает договора поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.
- 2.2. Для приготовления пищи ДООУ имеет:
  - оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям, технологическое оборудование, инвентарь;
  - штат работников: (агента по снабжению, шеф-повара, повара, подсобных работников) для осуществления приема поступающих продуктов питания и приготовления пищи;
  - штат работников: младшие воспитатели для раздачи пищи;
  - оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.
- 2.3. Приказом заведующего назначается ответственный за организацию питания в ДООУ – старшая медицинская сестра. В ДООУ организуется 100% охват питанием всех воспитанников.
- 2.4. Воспитанники ДООУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДООУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.5. Питание в ДООУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДООУ (примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий воспитанников: детей с 1 года 6 месяцев до 3-х лет и для детей с 3-х до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.6. Перспективный рацион питания (примерное 10-е меню) составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ДООУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).
- 2.7. При составлении Перспективного рациона питания (примерного 10-го меню) учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%.
- 2.8. При составлении Перспективного рациона питания (примерного 10-го меню) и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: Б:Ж:У=1:1:4.
- 2.9. В Перспективном рационе питания (примерном 10-м меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или смежные дни.
- 2.10. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.
- 2.11. В ДООУ запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.
- 2.12. Данные о детях с рекомендациями по питанию имеются в группах и у старшей медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании осуществляется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных заведующим ДООУ.

- 2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе в соответствии с санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порций, а также рекомендации по организации здорового питания детей дома.
- 2.14. Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений еженедельно на основе Перспективного рациона питания.
- 2.15. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
  - количество питающихся детей каждой возрастной группы;
  - блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы.
- 2.16. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню – раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются.
- 2.17. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного 10-го меню) имеется технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
- 2.18. Питание детей в ДОУ 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.
- 2.19. В ДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 2.20. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.21. 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 (шеф-повар, повар).
- 2.22. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:
  - порционные в полном объеме;
  - первое блюдо и гарниры не менее 100 грамм с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации.
- 2.23. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную в стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 оС в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.
- 2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема, 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, птицы, яиц, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.25. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность,

предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

- 2.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 агент по снабжению. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.
- 2.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.28. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в рабочем состоянии.
- 2.29. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.30. В ДОО для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое технологическое оборудование.
- 2.31. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.
- 2.32. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или в специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трубами, промывается 2% кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
- 2.33. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
- 2.34. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и к их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.35. В ДОО работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.36. В ДОО организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемой к питьевой воде. Допускается использование кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов и с отметкой в журнале замены кипяченной воды.
- 2.37. Учет продуктов питания на складе производится 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.
- 2.38. В целях социальной поддержки отдельных категорий воспитанников, посещающих ДОО в соответствии со статьей 12 Закона Саратовской области от 28.11.2013 № 215-3-ЗСО «Об образовании Саратовской области», организовано дополнительное питание – сок.

### **3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

- 3.1. Продукты питания поставляют в ДОО на основании заключенного договора в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Обязательства по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также

требования к качеству продуктов определяются договором, заключенным между ДООУ и поставщиком.

- 3.3. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляется возвратная накладная и претензионный акт.
- 3.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, агент по снабжению оперативно связывается с питающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.5. Поставщик обеспечивает поставку продуктов в соответствии с заявкой МДООУ «Детский сад №55». Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ 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.

#### **4. Производственный контроль организации питания воспитанников**

- 4.1. Система производственного контроля над формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
  - обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного приготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным 10-м меню) и ежедневной меню – раскладкой;
  - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
  - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
  - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
  - качество поступающих продуктов, условия хранения, соблюдения сроков реализации и другое.
- 4.2. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДООУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.
- 4.3. За правильной организацией питания детей в ДООУ контроль осуществляется заведующим, старшей медицинской сестрой, агентом по снабжению, бракеражной комиссией, Советом родителей.
- 4.4. Заведующий ДООУ:
  - несет ответственность за: организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДООУ и настоящим Положением;
  - обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;
  - назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДООУ;
  - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Совета родителей, постоянно действующем совещании при заведующем;
  - ежедневно утверждает меню – требование;
  - контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
  - обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
  - контролирует соблюдение требования СанПиН;
  - обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
  - заключает договоры на поставку продуктов питания.
- 4.5. Воспитатели:

- несет ответственность за организацию питания в группе, за количество воспитанников, поданных на питание;
- предусматривает в планах воспитательной работе мероприятия, направленные на здоровый образ жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы о обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят на обсуждения на постоянно действующем совещании при заведующем предложения по улучшению питания.

#### 4.6. Старшая медицинская сестра:

- контролирует качество приготовления пищи;
- контролирует соблюдение рецептур и технологических режимов;
- контролирует организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблоке;
- контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранения, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- контролирует работу пищеблока (материальная база пищеблока, хранение проб, санитарно-эпидемиологический режим, закладку продуктов, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- контролирует качество продуктов питания, поступающих в ДООУ;
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;
- ежедневно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- контролирует правильное хранение и соблюдение сроков реализации продуктов питания;
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи на группы;
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости);
- составляет меню – раскладку совместно с кладовщиком питающей организации в соответствии с заявленным количеством воспитанников на следующий день после 12 часов;
- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока и младших воспитателей;
- регулярно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока;
- осуществляет производственный контроль в ДООУ за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

#### 4.7. Шеф-повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов питания;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- соблюдает технологию приготовления блюд;
- следит за санитарным состоянием пищеблока.

#### 4.8. Агент по снабжению:

- оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДООУ;
- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок;
- осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- участвует в составлении ежедневного меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока»;

-содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

- 4.9. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится старшей медицинской сестрой, заведующим во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).
- 4.10. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младших воспитателей.
- 4.11. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МДОУ «Детский сад № 55» совместно с воспитателями:
  - организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
  - оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
  - проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
  - содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительской общественности;
  - проводит мониторинг организации питания и сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

#### **5. Ответственность за работу по организации питания**

- 5.1. Заведующий ДОУ несет персональную ответственность за:
  - организацию питания детей в ДОУ;
  - ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников;
  - нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников.
- 5.2. Старшая медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.
- 5.3. Кладовщик несет ответственность за получение продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в ДОУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.
- 5.4. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник, ужин).
- 5.5. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

#### **6. Отчетность и делопроизводство**

- 6.1. Старшая медицинская сестра ежемесячно осуществляет анализ деятельности ДОУ по организации питания детей в ДОУ.
- 6.2. Отчеты по организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса на Общем собрании трудового коллектива, Совете родителей, по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 6.4. В целях совершенствования организации питания воспитанников в ДОУ:
  - ежегодно проводится мониторинг организации питания;
  - изучается удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания;
  - организуется систематическая работа с родителями (законными представителями), проводятся беседы, лектории и другие мероприятия по вопросам питания в формировании здорового человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания.
- 6.5. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения заведующим и действует до принятия нового.