«Принято»
Педагогическим советом
СПДС “Лесная сказка”
ГБОУ СОШ с. Сосновый Солонец
Протокол №1 от 28.08. 2026 года
Председатель совета
_____Пурыскина И.В.

«Утверждаю»
Директор
ГБОУ СОШ с. Сосновый Солонец
Приказ № 190-од от 01.09. 2026 года

_____Козлов А.М.

«Согласовано»
Управляющим советом
ГБОУ СОШ с. Сосновый Солонец
Протокол № 1 от 28.08. 2026 года
Председатель совета

_____Сбитнева – Курилина Т.В.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания воспитанников

структурных подразделений, реализующих основные общеобразовательные программы дошкольного образования
«детский сад “Лесная сказка”» и «детский сад Осиновского филиала»

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с. Сосновый Солонец муниципального района Ставропольский Самарской области

2026 год

ЭП

О=ГБОУ СОШ с. Сосновый Солонец, CN=Козлов А.М., E=s_solonez_sch@samara.edu.ru
00fe376e3c78fb78be
2026.10.15 08:04:09+03'00'

Срок действия Положения – без ограничений до момента принятия изменений.

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания воспитанников» в структурных подразделениях, реализующих основные общеобразовательные программы дошкольного образования «детский сад “Лесная сказка”» и «детский сад Осиновского филиала» (далее по тексту – СПДС) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с. Сосновый Солонец муниципального района Ставропольский Самарской области (далее по тексту - ГБОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, действующими с 1 января 2021 года;

  СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

  Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- СанПин 2.3/2.4.4282 – 26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026, действующим с 1 сентября 2026 года;
- Уставом ГБОУ СОШ с. Сосновый Солонец.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в структурных подразделениях «детский сад “Лесная сказка”» и «детский сад Осиновского филиала».

1.3. Положение об организации питания воспитанников устанавливает порядок организации питания воспитанников СПДС, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в СПДС является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- - учет индивидуальных особенностей, обучающихся СПДС (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания) при наличии таких воспитанников;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников СПДС.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Способ организации питания.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока СПДС. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками СПДС, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
2.1.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные ответственные работники из числа поваров, воспитателей и помощников воспитателей.
2.1.3. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.
2.1.4. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
2.1.5. Закупка и поставка продуктов питания в СПДС осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
2.2. Объем закупки и поставки продуктов питания в СПДС определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г., примерным 10-ти дневным цикличным меню по сезонам.
2.3. Питание воспитанников в СПДС осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в СПДС. Для детей, находящихся в СПДС в режиме 12-ти часового пребывания организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Для детей (при наличии), нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляется индивидуальное меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2.4. В СПДС в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованные необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
2.4.2. 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.

2.4.3. В целях контроля над качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.4.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.4.5. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном для этого холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

2.4.6. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.4.7. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.4.8. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.4.9. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.4.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 4*).

2.5. *Директор ГБОУ по приказу назначает ответственных лиц за:*

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г., примерным 10 дневным цикличным меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в СПДС согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41,58,94 Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд», СанПиН2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г. и Технических регламентов;

- осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в СПДС:

а) органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус;

б) контроль целостности упаковки;

в) контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

г) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

д) соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

е) соблюдению правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками СПДС;

ё) санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

ж) правильностью отбора и хранения суточных проб;

з) порядком организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;

и) ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г.

2.6. Организация питания в СПДС предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (*Приложение 10 таблица 1)*, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.6.1. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в СПДС для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть уставленной формы согласно (*Приложению № 8)* СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г. настоящего Положения.

2.7.1. Примерное 10-ти дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, весе блюд, энергетической и пищевой ценности. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в сборниках используемых рецептур.

2.7.2. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 9 таблица 1*).

2.7.3. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 7*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 9 таблица 3*);
- нормы физиологических потребностей *(Приложение 7);*
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд *(Приложение 11)*;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления *(Приложение 6).*

2.7.4. В соответствии с примерным 10-ти дневным меню составляется ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в СПДС ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в СПДС должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- настоящее Положение об организации питания в СПДС;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в СПДС;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу продукции;
- Договора (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное цикличное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона *(Приложение 10 таблица 1);*
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания *(Приложение 13)*;
- Табель учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение 5)*;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции *(Приложение 4)*;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании *(Приложение 2);*
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях *(Приложение 3)*;
- Журнал отбора суточных проб;
- Гигиенический журнал (сотрудники) *(Приложение 1*).

2.11. При поставке продуктов питания предприятие - поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

- счет-фактура;

-товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона;

- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя.
2.12. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
2.13. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
2.14. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок СПДС (*Приложение 5*).
2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию.
2.15.1. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.
2.15.2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
2.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в СПДС и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции и калорийность порции. В каждой групповой ячейке периодически вывешиваются рекомендации для родителей (законных представителей) по организации здорового питания детей.
2.17. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал СПДС проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Режим питания.

3.1. Питание предоставляется в рабочие дни СПДС, за исключением праздничных и выходных дней, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

3.2. Кратность питания воспитанников с 12 – часовым пребыванием воспитанников (с 7.00 до 19.00) может быть четырехразовым (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина) или пятиразовым (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин). При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника так и «уплотненного»

полдника с включением блюд ужина и распределения суточного рациона по приемам пищи. *(Приложение 12).* Питание предоставляется согласно утвержденному руководителем режиму питания воспитанников.

Интервалы между приемами пищи воспитанников образовательных учреждений рекомендуются не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.

3.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора ГБОУ.

4. Условия организации питания.

4.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.2. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2, Приложение 3*).

4.3. Закупка и поставка пищевых продуктов питания и сырья осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольной образовательной организации.

4.3. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада 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, 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

.

5. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам.

5.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам (*Приложение 12*).

5.1.1. Отпуск готовых блюд по количеству воспитанников осуществляется по заявкам воспитателей. Заявка на количество питающихся воспитанников предоставляется ответственным за питание работником на пищеблок накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

5.1.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в *приложении 10 таблица 4* к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

5.2. Питьевой режим

5.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.
5.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.
5.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
5.2.4.. Условия хранения кипяченой воды не более трех часов.
5.2.5. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в СПДС.
5.2.6. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике. Оптимальная температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20° С.
5.2.7. Воду дают ребенку в чашках. Чистые чашки ставятся в специально отведённом месте на промаркированный поднос «чистая посуда» (вверх дном), для использованных чашек ставится промаркированный поднос «использованная посуда». Допустимо использование одноразовых пластиковых стаканов.
5.2.8. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня. При отсутствии специально отведенной емкости, вода кипятится непосредственно в чайниках. Кипятить воду нужно не менее пяти минут.
5.2.9. При смене кипяченой воды чайник необходимо вымыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды.
5.2.10. Организация питьевого режима во время прогулки осуществляется помощником воспитателя. Питьевая вода выноситься на улицу в соответствующей емкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки (или одноразовые пластиковые стаканы) по просьбе детей.
5.2.11. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания.

6.1. *Руководитель СПДС:*

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ГБОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях бракеражной комиссии СПДС.

6.2. *Руководитель СПДС или лицо ответственное за организацию питания в СПДС исполняет обязанности, установленные приказом директора ГБОУ:*

- осуществляет контроль над соблюдением всеми работниками детского сада, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль над выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;

- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- контролирует ведение документацию по организации питания в детском саду;
- своевременно информирует о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

6.3. *Заведующий хозяйством:*

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- осуществляет заказ и приемку пищевых продуктов, поступающих в СПДС, проверяет наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасностью.

6.4. *Работники пищеблока:*

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. *Воспитатели:*

- представляют ответственному лицу за организацию питания в СПДС заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся воспитанников;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на общих собраниях работников детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. *Родители (законные представители) воспитанников:*

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

7. Финансовое обеспечение

7.1. *Источники и порядок определения стоимости организации питания.*

7.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- внебюджетных источников - средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата за присмотр и уход);
- бюджетных ассигнований областного бюджета.

7.2. *Организация питания за счет средств родительской платы.*

7.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

7.2.2. Руководитель СПДС издает приказ, которым директор ГБОУ утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

7.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формируется два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректируется ответственным лицом за организацию питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников.

7.2.4. Начисление родительской платы за присмотр и уход производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

7.2.5. Родительская плата за присмотр и уход начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка на расчетный счет учреждения по указанным в квитанции реквизитам.

7.2.6. Внесение родительской платы за присмотр и уход осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

7.2.7. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю возрастной группы. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

7.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом бухгалтер производит перерасчет стоимости питания.

7.3. *Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного бюджета.*

7.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований из бюджета Самарской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти.

7.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

8. Контроль над организацией питания.

8.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем детским садом.

8.2. Дополнительный контроль организации питания может быть осуществлен Советом по питанию в состав, которого входят и представители родительской общественности. Порядок проведения такого вида контроля (при наличии) определяется локальным актом СПДС.

9. Меры социальной поддержки.

9.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет: на первого ребенка – 20 процентов; второго ребенка – 50 процентов; третьего и последующих детей – 70 процентов.
9.2. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.
9.3. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом руководителя детским садом. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.
9.4. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам руководитель детского сада издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

10. Ответственность.

10.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
10.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за несвоевременное уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.
10.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

11. Заключительные положения.

11.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом СПДС, принимается на педагогическом совете СПДС и утверждается приказом директора ГБОУ.
11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в данное Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с законодательством Российской Федерации.
11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1 настоящего Положения.
11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение №1
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен
1							
2							

Приложение № 2
Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Наименование холодильного оборудования								
		Месяц/дни (ежедневно)								
		1	2	3	4	5	6	7	…..	30

Приложение № 3
Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещений

№	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 4
Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюд	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 5
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продута (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечани

Приложение № 6
к Положению об организации питания воспитанников
СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по

сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет

1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 8
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							

День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 9
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)
Таблица 1

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ

ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций		
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100

Приложение № 9
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)
Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи

(в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет

Завтрак	350	400	500
Второй завтрак	100	100	200
Обед	450	600	700
Полдник	200	250	300
Ужин	400	450	500
Второй ужин	100	150	200

Приложение № 10
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)
Таблица 1

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	1 – 3 лет	3-7 лет	7-11 лет
белки (г/сут)	42	54	77
жиры (г/сут)	47	60	79
углеводы (г/сут)	203	261	335
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350
витамин С (мг/сут)	45	50	60
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700
витамин D (мкг/сут)	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100
фосфор (мг/сут)	700	800	1100
магний (мг/сут)	80	200	250
железо (мг/сут)	10	10	12
калий (мг/сут)	400	600	1100
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0

Приложение № 10
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)
Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации	Завтрак	20%

по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение № 10
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)
Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
8.30 - 9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	Второй ужин

Приложение № 11
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба треска	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II категории	97
		Конина I категории	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5

		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 12
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

Приложение № 13
к Положению об организации питания воспитанников
в СПДС «Лесная сказка»
(в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.4282-26)

Ведомость контроля за рационом питания с _____по _____
Режим питания: пятиразовое (пример)
Возрастная категория: от 3 до 7 лет (пример)

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	…..	7		

Рекомендации по корректировке меню:_____

Подпись ответственного работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:_____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями ответственного работника:_____