

Принято решением
педагогического совета МБДОУ –
детский сад №1 «Солнышко» с. Мишкино
протокол № 2 от «30» 01 2024 г.

Принято:
на общем родительском собрании МБДОУ-
детский сад №1 «Солнышко» с. Мишкино
Протокол № 01 от «31» 01 2024 г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ- детский сад
№1 «Солнышко» с. Мишкино

А. М. Саетгареева/

Приказ № 010 от «10» 02 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад комбинированного вида №1 «Солнышко» с.
Мишкино муниципального района Мишкинский район
Республики Башкортостан

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида №1 «Солнышко» с. Мишкино муниципального района Мишкинский район Республики Башкортостан (далее – ДОУ) разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ДОУ и порядок организации питания воспитанников в условиях ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуг по организации питания (далее - Исполнитель) и Заказчика (ДОУ).

2. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ

2.1. Воспитанники ДОУ получают питание в зависимости от времени пребывания в ДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с циклическими десятидневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, разработанные Исполнителем и утвержденные ДОУ, в соответствии с установленными нормативными правовыми актами.

2.3. Оказание услуг по организации питания воспитанников Учреждения осуществляется в соответствии с Ассортиментом и требованиями к качеству товаров, используемых Исполнителем для приготовления продукции. Услуги осуществляются ежедневно, в рабочие дни Заказчика в соответствии с графиком оказания услуг (ответственный: Исполнитель)

2.4. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым ДОУ (ответственный: ДОУ).

2.5. ДОУ направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 14 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 4 часа до соответствующего периода приготовления пищи. ДОУ направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны ДОУ, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания.

2.6. Оказание услуг по организации питания воспитанников осуществляется непосредственно на пищеблоке ДОУ. Тип пищеблока – пищеблок, работающий на сырье.

2.7. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией (ответственный: Исполнитель)

2.8. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным

нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, требующих особых условий хранения – особо скоропортящихся и скоропортящихся, журнале бракеража готовой продукции, журнале учета температуры и влажности складских помещений, журнале учета температурного режима холодильного оборудования, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля (ответственные: Исполнитель).

2.9. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и осуществляться в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, соответствующее цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.11. Для детей с пищевой аллергией, организовать питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.12. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым ДОУ.

Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией с участием медицинских работников ДОУ и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.13. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.14. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (ответственные: Исполнитель).

2.15. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.16. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: Исполнитель).

2.17. 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 (ответственность: Исполнитель).

2.18. Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.19. К работе на пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленные законодательством РФ порядке (ответственные: Исполнитель).

2.20. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (журнал здоровья). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.21. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.22. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, (костюм) колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте (ответственные: Исполнитель).

2.23. В Организации должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

2.24. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся воспитанников и заносит данные в Журнал учета, заявку (ответственные: Исполнитель, ДОУ).

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого; подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Организация питьевого режима в ДОО.

4.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

4.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

4.1.2. Питьевой режим должен быть организован с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5. Взаимодействие с Исполнителем по контракту оказания услуги по организации питания

5.1. Организация питания осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством.

5.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания в ДОУ в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ДОУ.

5.3. Сдача-приемка оказанных услуг осуществляется ежемесячно ответственными представителями ДОУ и Исполнителя.

5.4. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами документа о приемке оказанных услуг с использованием единой информационной системы в сфере закупок.

5.5. ДОУ производит сверку количества питающихся воспитанников, указанных в документе о приемке, с табелями учета посещаемости воспитанников и количеству рационов питания в меню-требовании на выдачу продуктов питания на определенную дату.

5.6. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту сдачи-приемки, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 минут с момента его уведомления.

6. Права и обязанности

6.1. ДОУ обязуется:

6.1.1. Направлять заявки Исполнителю по тел./факсу, в порядке, установленном Контрактом.

6.1.2. Обеспечить своевременную оплату надлежащим образом оказанных Услуг, соответствующих условиям Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

6.1.3. Обеспечить своевременную приемку Услуг, соответствующую условиям Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

6.1.4. В течение двух рабочих дней с даты заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

6.1.5. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

6.1.6. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6.1.7. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы учреждения.

6.1.8. Ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

6.1.9. Обеспечить своевременную приемку Услуг, соответствующую условиям Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

6.2. ДОУ имеет право:

6.2.1. Проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий Контракта.

6.2.2. Требовать возмещения убытков в соответствии с Контрактом, причиненных по вине Исполнителя.

6.2.3. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Контракту.

6.2.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

6.2.5. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

6.2.6. Если ДОУ проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято ДОУ только по результатам экспертизы оказанных услуг, если в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа ДОУ от исполнения Контракта.

6.2.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, ДОУ вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), начисленной в соответствии с Контрактом.

6.2.8. Предоставлять данные о детях с пищевой аллергией, для организации питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.3. Исполнитель обязуется:

6.3.1. Оказать Услуги в порядке, объеме, в срок и на условиях, предусмотренных Контрактом и приложениями к нему.

6.3.2. Обеспечить соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным Контрактом.

6.3.3. Принимать и регистрировать заявки на питание от ДОУ.

6.3.4. Организовать в период оказания услуг по Контракту приготовление питания в соответствии с меню, согласованным в установленном порядке.

6.3.5. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях ДОУ.

6.3.6. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта предоставить ДОУ сведения:

6.3.7. О наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, ВНТП, СНИП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов, направляемых на пищеблок учреждения;

6.3.8. О наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);

6.3.9. О квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении Контракта, с приложением копий медицинских и трудовых книжек;

6.3.10. Обеспечить наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличие необходимой документации в производственных помещениях ДОУ необходимой технологической и нормативной документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иные обязательные документы в соответствии с установленными нормами).

6.3.11. Предоставлять питание, сбалансированное по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), отвечающее требованиям рационального питания детей. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.3.12. Утвердить меню и согласовать его с руководителем ДОУ, в котором организуется питание детей. Организовать приготовление питания в ассортименте и объеме в соответствии циклическими десятидневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Предоставить на каждый день питания ежедневное меню, составленное по установленной форме, соответствующее циклическому меню и согласованное Учреждением, в котором организуется питание детей.

6.3.13. Для детей с пищевой аллергией, организовать питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.3.14. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников ДОУ и/или уполномоченных лиц ДОУ в соответствии с действующим Положением о бракераже с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

6.3.15. Ежедневно размещать в учреждении согласованное руководителем ДОУ, в которой организуется питание детей меню, соответствующее циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

6.3.16. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок ДОУ.

6.3.17. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленные законодательством РФ порядке.

6.3.18. Обеспечить безопасные условия и охрану труда, в соответствии со статьей 214 Трудового Кодекса Российской Федерации. Исполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

6.3.19. Обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

6.3.20. Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускать.

6.3.21. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья; условий, сроков хранения и реализации продуктов, санитарно-эпидемиологических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

6.3.22. Обеспечить наличие в производственных помещениях ДОО необходимой технологической и нормативной документации (технологическими и технико-технологическими картами, журналом бракеража готовой пищевой продукции, журналом учета температурного режима холодильного оборудования, журналом учета температуры и влажности в складских помещениях санитарными правилами и иными обязательными документами в соответствии с законодательством), посудой и инвентарем в соответствии с установленными нормами, рабочей одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги объемах.

6.3.23. Обеспечить при необходимости помещения пищеблока ДОО посудой для приготовления пищи, помещения для приема пищи столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с санитарными нормами и правилами.

6.3.24. Обеспечить соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи. осуществлять техническое обслуживание и ремонт холодильного и технологического оборудования пищеблока.

6.3.25. Обеспечить пищеблок ДОО необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы ДОО.

6.3.26. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

6.3.27. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях ДОО, в соответствии с действующими нормами и правилами.

6.3.28. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу ДОО, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

6.3.29. Ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей вести учет температурно-влажностного режима хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д.

6.3.30. Обеспечить соблюдение технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

6.3.31. Обеспечивать ДОО, а также привлеченным ДОО контролирующим и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий настоящего контракта и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

6.4. Исполнитель в праве:

6.4.1. Требовать от ДОУ произвести приемку Услуг в порядке и в сроки, предусмотренные Контрактом.

6.4.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных Контрактом надлежащим образом оказанных и принятых Услуг.

6.4.3. В исключительных случаях допустить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), при этом фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6.4.4. Корректировать примерное меню с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Внесение изменений в примерное меню оформляется дополнительным соглашением сторон Контракта.

7. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

7.1. В соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Исполнитель должен осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний.

7.2. Лабораторные исследования и испытания осуществляются Исполнителем самостоятельно в собственной производственно-технологической лаборатории или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, на основании договора (контракта) для организации и проведения производственного контроля.

7.3. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

7.4. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью

на 10 листах

Заведующий МБДОУ - детский

сад № 1 «Солнышко» с. Мишкино

МР Мишкинский район

Республика Башкортостан

Саетгареева А. М.

20__ г.

