

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №20»**

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом МАОУ СОШ №20 от 23  
марта 2021 г. № 93

**Положение  
об организации питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад»  
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №20»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №20» (далее – Положение) определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки, порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, санитарных правил, уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №20» (далее – образовательное учреждение) и иными документами.

1.3. Положение распространяется на всех воспитанников в МАОУ СОШ №20 по фактическому адресу микрорайон Менделеево, д. 27а.

**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 детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Ответственные за питание воспитанников назначаются и осуществляют обязанности, установленные приказом директора образовательного учреждения.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.1.3. Организация питания воспитанников и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

**2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в рабочие дни детского сада за исключением выходных и праздничных дней.

2.2.2. Питание осуществляется на основании примерного 20-ти дневного меню (№20-ДС/3590-20/86 от 09 декабря 2020 года; №20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 года) разработанное автономным учреждением Тюменской области «Центром технологического контроля»

для организации питания детей от 1 до 3 лет; от 3 до 7 лет с 11-12 часовым дневным пребыванием в дошкольном образовательном учреждении, утверждённое главным врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Тюменской области от 19.01.2021 г.

2.2.3. Меню разработано с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей дошкольных образовательных организаций.

2.2.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности и калорийности суточного рациона по отдельным приёмам пищи, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.2.5. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.2.6. При составлении меню учитывается фактическое количество воспитанников, посещающих Образовательную организацию, без учета детей, не посещающих Образовательную организацию по болезни или иным причинам, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске.

2.2.7. На основании сведений о количестве детей, стоящих на довольствии и утвержденных норм питания медицинские работники составляют для последующего дня меню - требование на выдачу продуктов и подсчитывают итоги.

2.2.8. В случае увеличения количества детей (более трех человек) по сравнению с данными учета посещаемости на начало дня рабочего дня, указанными в меню - требовании, медицинские работники составляют расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах питания выписывается дополнительное меню- требование по форме, а при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются на склад и оформляются меню - требование на выдачу продуктов с указанием - «Возврат». Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

2.2.9. Меню-требование на выдачу продуктов сдается материально ответственным лицом в бухгалтерию образовательного учреждения.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ.

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;

- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договора на поставку продуктов питания.

#### **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. 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, 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 управляющего и родительского совета;
- проводит контроль организации питания.

### **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

#### **3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду.

В Образовательном учреждении осуществляется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по графику выдачи готовой продукции. График выдачи пищи с пищеблока утверждается директором Образовательного учреждения и размещается в доступном месте.

Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 9:00.

3.1.3. В Образовательном учреждении запрещается выдача сухого пайка.

3.1.4. В Образовательном учреждении запрещено использование отдельных продуктов питания, установленными санитарными правилами.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в образовательное учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты храниться в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 +6 С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

3.1.6. В целях профилактики гиповитаминоза проводят искусственную витаминизацию холодных напитков, аскорбиновой кислотой (для детей 1- 3лет -35мг, 3-7лет-50мг на 1 порцию).

3.1.7. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

3.1.8. Один раз в месяц медицинская сестра проводит, по итогам накопительной ведомости, подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

3.1.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3 человек: шеф-повара, представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, блюдо допускают к выдаче только после выявленных кулинарных недостатков.

3.1.10. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве не менее 100г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными и 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 - +6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

3.1.11. Продукты, поступающие в образовательное учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет шеф-повар, медицинский работник.

3.1.12. Не принимаются в образовательное учреждение продукты питания без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи.

3.1.13. Для воспитанников с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания воспитанников, с соответствующей патологией, на основе соответствующих норм питания и меню.

3.1.14. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

3.1.15. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

## **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается расфасованной в бутылки водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **4. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников**

4.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания (включая транспортные расходы).

4.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется;

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей, в форме оплаты содержания детей, присмотру и уходу за ними в образовательном учреждении частично или полностью;

4.3. Среднесуточная стоимость питания определяется согласно сметы, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором рациона питания детей дошкольного возраста и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

4.4. В случае непосещения ребенком Образовательной организации стоимость питания из родительской платы исключается.

4.5. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в образовательном учреждении, осуществляется ежемесячно до 15 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет образовательного учреждения.

## **5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

### **5.1. Директор образовательного учреждения:**

5.1.1. Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Тюменской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Образовательной организации и настоящим Положением;

5.1.2. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

5.1.3. Назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;

5.1.4. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Управляющего совета, групповых родительских, педагогическом совете, административном совещании при директоре.

5.1.5. Ежедневно утверждает меню- требование на выдачу продуктов.

5.1.6. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

5.1.7. Обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

5.1.8. Контролирует соблюдение санитарных требований

5.1.9. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

5.1.9. Заключает договоры на поставку продуктов питания.

### **5.2. Бухгалтер образовательного учреждения:**

5.2.1. Принимает у шеф-повара ежемесячные квартальные, полугодовые и годовые отчёты по питанию;

4.2.2. Контролирует выполнение натуральных норм;

4.2.3. Контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

### **5.3. Воспитатели:**

5.3.1. Несут ответственность за организацию питания в группе;

5.3.2. Несут ответственность сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание;

5.3.3. Ежедневно доводят сведения о количестве детей, находящихся в группе и поставленных на питание, медицинским работникам;

5.3.4. Ежедневно не позднее, чем за 30 мин. до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

5.3.5. Проводят мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

5.3.6. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания;

5.3.7. Контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии;

5.3.8. Воспитатели информируют родителей об ассортименте питания воспитанника, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

### **5.4. Родители (законные представители) воспитанников:**

5.4.1 Предоставляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;

5.4.2 Своевременно вносят родительскую плату;

5.4.3 Обязуются своевременно сообщать медицинским работникам, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

5.4.4. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

5.4.5. Вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

5.4.6. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

### **5.5. Медицинский работник образовательного учреждения:**

5.5.1 Контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;

5.5.2. Составляет сезонное меню-требование на выдачу продуктов;

5.5.3. Контролирует организацию питания воспитанников на группах аллергиков, маркировку посуды на пищеблоке;

5.5.4. Работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

5.5.5. Работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарноэпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

5.5.6. Результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;

5.5.7. Ежемесячно готовит заявки на продукты питания поставщикам;

5.5.8. Осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в образовательное учреждение, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации, за питанием воспитанников, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм продуктов питания, ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке, ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.

### **5.6. Шеф-повар:**

5.6.1. Осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;

5.6.2. Осуществляет руководство работой персонала пищеблока;

5.6.3. Готовит ежедневную и месячную заявку на необходимые продовольственные товары;

5.6.4. Ежемесячно готовит заявки на продукты питания поставщикам;

5.6.5. Контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок при наличии документов подтверждающих их качество и безопасность;

5.6.6. Проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания, делает отметку о его наличии в тетради сертификации;

5.6.7. Хранит документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркерочные ярлыки до окончания реализации продукции;

5.6.8. Участвует в составлении перспективного и ежедневного меню, совместно со старшей медицинской сестрой;

5.6.9. Контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно со старшей медицинской сестрой;

5.6.10. Отчитывается перед бухгалтером образовательного учреждения о расходовании продуктов питания, в течение недели;

5.6.11. Сдаёт бухгалтеру отчёты ежемесячные, ежеквартальные, полугодовые и годовые по остаткам продуктов и выполнения натуральных норм;

5.6.12. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;

5.6.13. Проводит ежедневно со старшей медицинской сестрой бракераж готовой продукции;

5.6.14. Проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы;

5.6.15. Осуществляет контроль раздачи продуктов питания на группы, согласно нормам;

5.6.16. Обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов;

5.6.17. Ведет необходимую документацию на пищеблоке;

5.6.18. Обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов; -

5.6.19. Ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал здоровья; санитарный журнал; тетрадь сертификации; журнал сырой продукции; журнал оборудования; тетрадь регистрации температуры холодильников;

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

6.1. Поставку продуктов в образовательное учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право по результатам проведения закупок, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению образовательного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами и соглашениями, заключенными между образовательным учреждением и снабжающей организацией.

6.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников, графиком работы, заявкой образовательного учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательном учреждении. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательное учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **7. Порядок осуществления контроля организации питания воспитанников**

7.1. В образовательном учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

7.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 23.03.2021 г., на основании СанПиН.

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

- обеспечение рациона питания, в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании воспитанников;
- 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 их хранения, приготовления и соблюдение сроков реализации.

7.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания, вопросы об организации питания детей в образовательном учреждении рассматриваются на административных совещаниях при директоре, на Управляющем совете, на общих (групповых) родительских собраниях.

7.5. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в образовательном учреждении приказом директора создается комиссия, в состав которой включаются:  
- заместитель директора; медицинские работники, ответственные за организацию питания воспитанников; родители.

7.6. Медицинские работники осуществляют ежедневный контроль за качеством приготовления готовой продукции. Результаты вносятся в бракеражный журнал.

7.7. Медицинские работники, комиссия по питанию вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

## **8. Заключительные положения**

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников образовательного учреждения:

8.1.1. Оформляет (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

8.1.2. Изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования образовательного учреждения;

8.1.3. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

8.1.4. Проводит мониторинг организации питания (согласно установленным срокам и формам) сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

8.1.5. Количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания воспитанников.

8.1.6. Количество работников пищеблока, повысивших квалификацию в текущем году на курсах, семинарах; обеспеченность пищеблока современным технологическим оборудованием, удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей организацией и качеством питания детей).

8.2. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором и действует неограниченный срок.

8.3. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее положение вносятся на общем собрании родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

8.4. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимает директор образовательного учреждения и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего положения.