

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА
ДЕТСКИЙ САД № 68 «РОМАШКА»

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
Протокол № 2 от 11.01.2021г

РАССМОТРЕНО

На заседании совета родителей
Протокол № 2 от 12.01.2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома МАДОУ № 68
_____ В.В.Ляшенко

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ ДС № 68
Т.Н.Градюк _____
приказ № 42 от 12.01.2021г.

КОПИЯ ВЕРНА

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нижневартовска детском саду №68 «Ромашка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нижневартовска детском саду №68 «Ромашка» (далее - Положение) разработано в соответствии с ч.1,2.ст.37 Федеральным законом от 29.12.2012г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г., Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детского сада №68 «Ромашка» (далее - МАДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает правила организации питания воспитанников МАДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в учреждении, реализующем образовательную программу

дошкольного образования. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по установленным нормам.

2. Цель и задачи организации питания воспитанников в МАДОУ ДС № 68 «Ромашка»

2.1. **Целью** при организации питания МАДОУ города Нижневартовска ДС № 68 «Ромашка» является обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников.

2.2. Задачи:

2.2.1. Обеспечение соответствия энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников.

2.2.2. Обеспечение сбалансированности и максимального разнообразия рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

2.2.3. Обеспечение оптимального режима питания.

2.2.4. Обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности.

2.2.5. Учет индивидуальных особенностей воспитанников МАДОУ – потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее.

2.2.6. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2.2.7. Осуществление контроля за соответствием сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников МАДОУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию.

2.2.8. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников.

2.2.9. Организация работы по пропаганде принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания у воспитанников.

2.2.10. Финансирования расходов на организацию питания воспитанников.

2.2.11. Повышение квалификации специалистов, обеспечивающих организацию питания в образовательной организации.

3. Мероприятия по соблюдению общих санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.

3.1. Дошкольная образовательная организация проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные организацией.

3.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в МАДОУ

осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами.

3.3. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье в МАДОУ не принимаются.

3.4. Планировка помещений пищеблока, их конструкция, размещение и размер обеспечиваются в соответствии с требованиями технического регламента.

3.5. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

3.6. Пищеблок для реализации технологического процесса оснащен технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции.

3.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.8. Система приточно - вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от системы вентиляции помещений, несвязанных с организацией питания.

3.9. В помещении пищеблока используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

3.10. Помещение пищеблока оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.11. Внутренняя отделка пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеющими повреждений.

3.12. Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

3.13. Все помещения пищеблока подвергаются ежедневной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.14. Для уборки пищеблока выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

3.15. Лица, поступающие на работу, связанную с организацией питания воспитанников соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.16. Медицинский персонал проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока МАДОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в **Гигиенический журнал**. (Приложение №1к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20).

Приложение 1 к настоящему Положению согласно списку работников на этот день. Работники с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы.

3.17.В помещении пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений. Не должно быть грызунов, насекомых, птиц и животных.

4. Мероприятия по соблюдению санитарно – эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

4.1.Перевозка и хранение продовольственного (пищевого) сырья осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка продовольственного (пищевого) сырья, готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно - влажностных условий хранения и перевозки.

4.2.Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной. Столовая и кухонная посуда применяется в соответствии с маркировкой по их применению.

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока:

4.3.1.оставляют в индивидуальных шкафах в специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также и иные личные вещи и хранят их отдельно от рабочей одежды и обуви;

4.3.2.снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевают сверху халаты, тщательно моют руки с мылом и иным моющим средством после посещения туалета;

4.3.3.сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями учленов семьи, проживающих совместно медицинскому работнику;

4.3.4.используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно - гигиенических перерывов в работе.

4.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

4.4.1.Реализация готовых блюд более 2 часов с момента их изготовления.

4.4.2.Заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции запрещена.

4.4.3.Привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.4.4.В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока оборудован туалет с

раковиной для мытья рук.

4.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима в **Журнале учета температурного режима холодильного оборудования.** (Приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20). **Приложение 2** к Положению. Хранение пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях осуществляется при соблюдении влажности и температуры в складских помещениях. Показатели влажности и температуры заносятся в **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.** (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20). **Приложение 3** к настоящему Положению. Ведется **Журнал бракеража скоропортящейся продукции.** (Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20). **Приложение 4** к настоящему Положению.

4.6. Мытье столовой, кухонной посуды осуществляется в соответствии с инструкциями по их применению.

4.7. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.8. Лица, выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья, и пищевой продукции используют рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

5. Мероприятия по соблюдению санитарно – эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия биологических факторов.

5.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсическими химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещении пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсическими химическими веществами в присутствии персонала пищеблока (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

5.2. В целях исключения риска токсического воздействия воспитанников и персонала пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений пищеблока, обработки оборудования, мытья посуды используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание на пищевую продукцию.

5.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

5.4. Использование на пищеблоке ртутных термометров не допускается.

6. Мероприятия по соблюдению санитарно – эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов.

6.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры готовых блюд перед раздачей используются термометры.

6.2. Температура жидких горячих блюд, холодных напитков при раздаче должна соответствовать технологическим документам.

7. Организация питания воспитанников в МАДОУ

7.1. При формировании здорового питания воспитанников в МАДОУ соблюдены следующие требования:

7.1.1. Питание воспитанников в МАДОУ осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню.

Меню приготавливаемых блюд

(Приложение №8 к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20). Приложение 5 к настоящему Положению.

7.1.2. Меню предусматривает **среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)** (Приложение №7 к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20. Таблица 1) Приложение 6 к настоящему Положению, и распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак - 20 – 25 %, второй завтрак - 5%, обед - 30- 35 %, полдник - 10 – 15 %, ужин - 20- 25 %) с учетом следующего:

7.1.3. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличиваться на 5%.

7.1.4. При 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника, с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%. (Приложение №10 к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20. Таблица 3). **Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации. Приложение 7** к настоящему Положению.

7.1.5. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. (Приложение №10 к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20. Таблица 1). **Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).** Приложение 8 к настоящему Положению.

7.1.6. Меню утверждается руководителем образовательной организации.

7.1.7. Меню разрабатывается на срок не менее двух недель (10 дней) для детей раннего возраста (с 1 года до 3 лет) и детей дошкольного возраста (с 3 до 7 лет). Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

7.1.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно

составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

7.1.9. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп. (*Приложение № 10 к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20. Таблица 4*). **Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации.** (Приложение 12к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20). **Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения.** *Приложение 9,10* к настоящему Положению.

7.1.10. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие десять дней не допускается.

7.1.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания, соответствует утвержденному примерному меню.

7.1.12. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать СанПиН.

7.1.13. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены 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*). **Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.** *Приложение 11* к настоящему Положению

7.1.14. Меню корректируется с учетом сезонных особенностей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.1.15. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используются витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

7.1.16. В МАДОУ в доступных для родителей и детей местах (групповые ячейки, холл) размещают следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания.

7.1.17. При организации питания воспитанников не допускается

перечень пищевой продукции. (Приложение 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590 - 20). **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. Приложение 12** к настоящему Положению.

7.1.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте при температуре от +2 С +6 С

7.2. **Питьевой режим** в МАДОУ организован с соблюдением следующих требований:

7.2.1. Обеспечение питьевого режима питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

7.2.2. Питьевой режим организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

7.2.3. Для организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой питьевой воды выделяется посуда из расчета количества обслуживаемых (списочного состава),

изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.2.4. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды осуществляется при условии следующих требований:

- воду кипятят не менее 5 минут;
- до раздачи детям вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости проводят не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике

7.3. Выдача готовой пищевой продукции осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в **Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.** (Приложение 4к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20). **Приложение 13** к настоящему Положению. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. (Приложение № 9к СанПиН 2.3./2.4.3590

-20. Таблица 1). Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах). (Приложение № 9 к СанПиН 2.3./2.4.3590 -20Таблица 3). Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее). Приложение 14,15 к настоящему Положению. Приложение 16 Инструкция по проведению контрольного взвешивания блюд в соответствии с пунктиком 8 «ГОСТ Р54607.2- 2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико - химических испытаний». (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11. 2012 N1598 ст.)

7.4. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

7.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:

- проветривает помещение группы;
- тщательно моет руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- промывает столы горячей водой с мыльно – содовым раствором и применением дезинфицирующих средств;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

7.6. Питание воспитанников МАДОУ организовано в групповых ячейках под руководством воспитателя. Воспитатель создает безопасные условия при организации питания детей, воспитывает культурно - гигиенические навыки, формирует у детей культуру здорового питания, осуществляет индивидуальный подход к детям.

7.7. В группах раннего возраста детей докармливают.

7.8. Питание детей, страдающих пищевой аллергией организовано с учетом индивидуальных особенностей и потребностей воспитанников в диетическом питании.

7.9. Питание детей – аллергиков организовано на основании медицинской справки, выданной медицинским учреждением, с указанием полного перечня продуктов, которые необходимо исключить из питания.

7.10. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8. Контроль за организацией питания воспитанников в МАДОУ

8.1. Контроль за организацией питания детей осуществляет заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по административно – хозяйственной работе, заместитель заведующего по воспитательной и методической работе, медицинский работник, Бракеражная комиссия.

8.2. Состав Бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего.

8.3. Комиссия осуществляет контроль согласно Положению о деятельности Комиссии.

8.4. Основные направления контроля за организацией питания воспитанников:

8.4.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока, посуды, инвентаря, оборудования пищеблока, состояние централизованных источников водоснабжения, водоотведения.

8.4.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, порядок их хранения.

8.4.3. Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.

8.4.4. Отпуск горячего питания по результатам оценки качества готовых блюд Бракеражной комиссией.

8.4.5. Соблюдение требований личной гигиены работниками и воспитанниками, работниками пищеблока

8.4.6. Своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока.

8.4.7. Наличие бактерицидных ламп для дезинфекции в пищеблоке.

8.4.8. Проведение санитарно-просветительской работы с воспитанниками, родителями, работниками по профилактике острых кишечных инфекций.

8.4.9. Контроль за соблюдением натуральных норм питания.

8.4.10. Контроль за составлением меню - раскладок проводится медицинским работником при непосредственном участии в составлении меню - раскладок, а также при проведении периодических расчетов химического состава и калорийности питания детей.

8.5. Контроль за повышением квалификации специалистов, обеспечивающих 8.6. Контроль за организацией периодических медицинских осмотров работниками пищеблока

8.7. В контроле за организацией питания принимают участие представители органов самоуправления МАДОУ ДС № 68 «Ромашка» (представители Совета родителей учреждения, представители Наблюдательного совета).

9. Финансирование расходов на организацию питания воспитанников

9.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании таблиц посещаемости воспитанников.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.

9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза норм и численности детей в учреждении.

10. Документация по организации питания детей

10.1. Документация по организации питания оформляется согласно требованиям делопроизводства и хранится в течение пяти лет.

11. Заключительные положения

11.1. В настоящее Положение по мере необходимости могут вноситься изменения и дополнения.

11.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.