

ПРИНЯТ
на Педагогическом совете
ГБОУ ООШ № 34 г.Сызрани
Протокол №1 от 30.08.2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани
_____ Л.Ю. Наумова
приказ № 67 от 30.08.2021г.

**Положение
об организации питания воспитанников
структурных подразделений
ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) в СП «Детский сад № 50» и СП «Детский сад № 64» ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани (далее – СП ГБОУ ООШ № 34 г.Сызрани) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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», Приказом Минздравсоцразвития №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 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

1.2. Настоящее Положение определяет цели и задачи организации питания воспитанников, устанавливает требования к организации питания в СП ГБОУ ООШ № 34 г.Сызрани, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок учета питания, ответственность и контроль, а так же финансирование расходов на питание и документацию.

1.3. Организация питания воспитанников осуществляется на договорной основе с Поставщиком как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. в редакции от 27.02.2020 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

1.6. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

2.1. Основной целью организации питания в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдения правил и норм приобретения и хранения продуктов питания.

2.2. Основными задачами при организации питания в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, использования для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний среди воспитанников, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественным питанием по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани».

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

3.1. СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном учреждении по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани, производству, реализации, организации потребления продукции питания воспитанников определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а так же типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Помещения пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, облицованы глазурованной плиткой для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока) окрашены влагостойкой краской. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

3.4. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой комнаты осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды при централизованном водоснабжении. 3.5. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани с 7.00 час. до 19.00 час. (завтрак (второй завтрак), обед, полдник (уплотненный полдник), ужин).

4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.
- 4.2. Поставщик поставляет товар по заявкам СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиками в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиками. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани». Журнал бракеража хранится в течение года.

5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего и медицинского работника СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.6. СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани обеспечено холодильными камерами, имеются кладовые для сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, овощи).

5.7. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

6. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОТРЕБНОСТИ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

6.1. Воспитанники СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани получают 4-х разовое питание (завтрак (второй завтрак), обед, полдник (уплотненный полдник), ужин), обеспечивающее 100% суточного рациона, при этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед 30-35%, полдник – 10-15%, ужин – 20-25%.

6.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

6.3. Питание в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани осуществляется с учетом сезонного примерного 10-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного директором ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

6.5. При составлении меню-требования для дошкольников учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний и отравлений.

6.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию в меню-требование включают блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом, регламентирующим приготовление пищи на пищеблоке СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку запрещается без разрешения заведующего СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани. 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.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), медицинской сестрой СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания в домашних условиях родителей (законных представителей) информируют об ассортименте блюд в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани вывешивается меню на раздаче и в приемных возрастных групп.

6.11. Контроль за качеством питания, его разнообразия, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдение сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия, контролю за качеством питания

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани

7.1. Контроль за организацией питания воспитанников СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани осуществляет заведующий структурным подразделением.

7.2. В СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани созданы условия для организации питания воспитанников:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, мебель, соответствующая ростовым требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно 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) оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. 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 не менее 48 часов при температуре +2 - +6 градусов С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется поварами.

7.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

7.9. СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.10. Организация питания детей в возрастных группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и непосредственно во время приема пищи детьми;
- в формировании у воспитанников культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

7.11. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.12. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

7.13. Во время раздачи пищи запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- на подготовленный к обеду стол ставятся хлебницы с хлебом,
- разливают 3-е блюдо,
- подается салат и первое блюдо,
- дети рассаживаются за столы, и начинается прием пищи,
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники,
- дети приступают к приему первого блюда,
- по мере употребления блюда, помощник воспитателя постепенно убирает со столов тарелки,
- подается второе блюдо,
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. ПОРЯДОК УЧЕТА

8.1. В начале учебного года директор ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани издает приказ о назначении ответственных за организацию питания и определяет их функциональные обязанности.

8.2. Старшая медицинская сестра:

- осуществляет учет питающихся в Журнале учета,
- ежедневно с 8.00 час. до 8.30 час. составляет меню-требование на основании списков присутствующих детей.

8.3. Учет продуктов ведется в журнале подсчета калорийности.

Производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплат за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, заполняемых воспитателями. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9. РАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

9.1. Заведующий СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани создает условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в учреждении отражены в должностных инструкциях.

9.4. Важным условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия проводимые в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани:

- периодические медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный фильтр (наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей);
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ

10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

10.2. Финансирование расходов на питание в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани осуществляется за счет бюджетных средств и средств родителей (законных представителей).

10.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани .

10.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города.

10.5. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

11. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

11.1. К началу учебного года директором ГБОУ ООШ № 34 издается приказ о назначении ответственных за питание в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани, определяет функциональные обязанности.

11.2. Контроль за организацией питания в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани осуществляет бракеражная комиссия

11.3. Изменения в рацион питания детей вносятся только с разрешения заведующего СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани и директора ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани.

11.4. Кладовщики осуществляют прием пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документацию, удостоверяющие качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняют до окончания реализации продукции. Результаты входного контроля поступающих продуктов регистрируют в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

11.5. Получение продуктов в кладовую осуществляется только кладовщиками. Выдача продуктов питания производится в соответствии с меню-требованием, утвержденным директором ГБОУ ООШ № 34 меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня.

11.6. Кладовщики несут ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент получаемых продуктов, а так же наличие сопроводительных документов.

Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача, отсутствие сопроводительных документов оформляются актом, который подписывается представителем СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани (медсестра, повар) и поставщиком в лице экспедитора.

11.7. Кладовщики ежемесячно производят выверку продуктов питания с бухгалтером.

11.8. Медсестра своевременно заполняет журналы сырой и готовой продукции, накопительную ведомость, меню-раскладку в соответствии с 10-дневным сезонным меню; ведет ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости; составляет меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-заказа учитываются следующие требования:

- определяются нормы, на каждого ребенка проставляя норму выхода блюд,
- при отсутствии в бланке меню наименования продукта дописывает его в конце списка,
- в конце меню ставятся подписи старшей медсестры, кладовщика, повара,
- меню предоставляется для утверждения директору ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани накануне предшествующего дня, указанного в меню,
- возврат и добор продуктов меню производится не позднее 9.00 час.

11.9. Медсестра осуществляет контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи и ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственного перед раздачей и записи в

журнале «Учета витаминизации»; ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

11.10. Медсестра проводит контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

11.11. Сотрудники пищеблока (повара и кладовщик) работают только по утвержденному и правильно оформленному меню.

11.12. Повара:

- строго соблюдают технологию приготовления блюд,
 - производят закладку необходимых продуктов по утвержденному графику,
 - соблюдают время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2- часов),
 - выдают готовую пищу только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Первое, второе, третье блюдо отпускаются в ведрах и кастрюлях в общей промаркированной посуде на каждого ребенка по группам,
 - при раздаче ставят контрольные блюда,
 - закладку продуктов в котел производят в присутствии старшей медсестры и члена бракеражной комиссии.
- производят ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке, хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике.

11.13. За организацию питания в каждой группе ответственность несут воспитатели и помощники воспитателей.

11.14. Помощники воспитателей обеспечивают санитарно-гигиеническое состояние в групповых комнатах, буфетных при организации питания детей, санитарно-гигиенических норм мытья посуды.

11.15. Воспитатели структурных подразделений:

- обеспечивают прием пищи детьми;
- обеспечивают соблюдение санитарно гигиенических условий приема пищи;
- формируют навыки самообслуживания у детей и правил этикета;
- организуют питьевой режим в группах, обеспечивая безопасность качества питьевой воды.
- ежедневно размещают в уголке для родителей информации об ассортименте питания ребенка;
- соблюдают охрану жизни и здоровья детей во время раздачи и приема пищи.

11.16. Заведующий хозяйством обеспечивает бесперебойную работу холодильно–технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

12. ДОКУМЕНТАЦИЯ

12.1. Документация, регламентирующая организацию питания в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани:

- Положение об организации питания в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани;
- Положение о бракеражной комиссии СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани;
- Договоры на поставку продуктов питания;

- Примерное 10-дневное меню (посезонное);
- Меню – требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 года до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности продуктов;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Приказ об утверждении и введении в действие Положения о питании в СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани;
- Приказ об организации питания;
- Приказ об утверждении примерного 10- дневного меню;
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Приказ о создании комиссии по контролю за качеством питания;

13. Настоящее Положение об организации питания детей является локальным нормативным актом СП ГБОУ ООШ № 34 г. Сызрани, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора ГБОУ ООШ № 34.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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