

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 29 «Даренка»
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно – эстетическому развитию детей»**

ПРИНЯТО:

На общем собрании трудового коллектива МАДОУ
«Детский сад № 29 «Даренка»
(протокол от «11» января 2021 г. № 1)

С учетом мнения Родительского комитета МАДОУ
«Детский сад № 29 «Даренка»
Протокол № 4 от «24» декабря 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 29 «Даренка»
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно – эстетическому развитию
детей»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 29 «Даренка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно – эстетическому развитию детей».

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- ✓ Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статьи № 37, № 41, пунктом 7 статьи № 79);
- ✓ Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ ст. 25.1 (ред. от 13.07.2020);
- ✓ ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года);
- ✓ Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- ✓ Санитарными правилами 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,
- ✓ Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 29 «Даренка» (далее – ДОУ).

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в ДОУ определяет основные цели и задачи, принципы, способы и условия организации питания в детском саду, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении;

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Целью настоящего Положения является установление способов и условий организации питания, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, необходимых условий для организации питания;
- соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОУ
- пропаганда здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организационные принципы, способы и условия организации питания

3.1. Принципы здорового питания

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 29 «Даренка» в своей деятельности руководствуется принципами здорового питания, обозначенными в Статье 2.1. «Принципы здорового питания» Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

3.2. Способы организации питания

3.2.1. Питание воспитанников организуется 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.

3.2.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2.3. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определены должностными инструкциями и закрепляются принимаемыми локально-нормативными актами;

3.2.4. Заведующий МАДОУ «Детский сад № 29 «Даренка» несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников;

3.2.5. Организация питания в ДООУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

3.2.6. Питание детей организуется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание;

3.2.7. Основное (организованное) меню разрабатывается по сезонам: на холодный и теплый периоды, на срок не менее двух недель (с учетом режима ДОО) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.2.8. Разработанное основное (организованное) меню утверждается заведующим ДОО;

3.2.9. Меню допускается корректировать при обязательном соблюдении требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ;

3.2.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.2.11. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным

3.2.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается;

3.2.13. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

3.2.14. Разрабатываемое ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей, содержит следующую информацию:

- наименование приема пищи;
- наименование блюда (наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют наименованиям, указанным в технологической карте);
- масса и калорийность порции.

3.2.15. Ежедневное меню, информация об условиях организации питания, а также рекомендации по организации здорового питания детей размещаются на официальном сайте ДОО в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в групповых помещениях в информационных уголках для родителей (законных представителей);

3.3. Организация лечебного и диетического питания

3.3.1. Организация общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в ДОО осуществляется с соблюдением следующих требований:

- лечебное и диетическое питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача;
- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача);
- выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных заведующим ДОО;

3.3.2. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, представленных родителями детей в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.4. Порядок поставки продуктов в ДОУ

3.4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

3.4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора путем его доставки на склад дошкольной образовательной организации;

3.4.3. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке;

3.4.4. Прием пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

3.4.5. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя;

3.4.7. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации;

3.4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года;

3.5. Условия организации питания

3.5.1. МАДОУ «Детский сад № 29 «Даренка» самостоятельно изготавливает пищевую продукцию на базе пищеблока ДОУ;

3.5.2. Производственные помещения пищеблока оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;

3.5.3. Пищеблок оснащен необходимым механическим, тепловым и холодильным оборудованием, мебелью, инвентарем, посудой и тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств (ст.5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011);

3.5.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия раздельного хранения продовольственного (пищевого) сырья. Контроль соблюдения температурного режима осуществляется с помощью термометра, расположенного внутри холодильника. Результаты контроля ежедневно заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3.5.5. Организация питания 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;

3.5.6. Ответственное лицо за организацию питания детей, назначенное заведующим ДООУ, проводит ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (приложение N 1 к настоящим Правилам) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

3.5.7. Изготовление пищевой продукции производится в соответствии технологической карте, среднесуточных наборов пищевой продукции для детей до 7-ми лет (приложение N 7 к настоящим правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.5.8. Масса порционных блюд должна соответствовать возрасту ребенка (приложение № 9 к настоящим правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20), выходу блюда, указанному в меню.

3.5.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

3.5.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке комиссией ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищевой продукции проводится снятие суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. 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, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.5.11. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.;

3.5.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

3.5.13. В производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Выделенный для уборки промаркированный инвентарь хранится в специально отведенных местах;

3.5.14. Мойка всей посуды и столовых приборов осуществляется ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.6. Порядок организации обязательных приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.6.1. Режим питания

- ✓ Организация питания детей осуществляется исходя из возраста детей и режима функционирования ДООУ, согласно утвержденного заведующим Графиком выдачи пищи;
- ✓ Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в ДООУ включает следующее количество обязательных приемов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением № 12 к настоящим Правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- ✓ Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- ✓ Питание воспитанникам ДООУ предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно;

3.6.2. Питьевой режим

- ✓ Питьевой режим воспитанников ДООУ обеспечивается с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- ✓ Вода кипятиться не менее 5 минут;
- ✓ К раздаче детям предоставляется вода, охлажденная до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- ✓ Смена воды в емкости для ее раздачи проводится 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, утвержденном заведующим ДООУ;
- ✓ Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.7. Меры по улучшению организации питания

3.7.1. 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 мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3.8. Порядок организации учета питания

3.8.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного лица за учет питающихся детей. Ответственный ежедневно ведёт Журнал учета посещаемости детей.

3.8.2. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

3.8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

3.8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

3.8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

3.8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

3.8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы, размер которой устанавливается на основании решения администрации города, осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду;

4.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города;

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Заведующий детским садом:

- ✓ издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- ✓ несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- ✓ обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- ✓ назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- ✓ обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

5.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- ✓ обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- ✓ снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Работники пищеблока:

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

6.5. Воспитатели:

- ✓ представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ✓ уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ✓ ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- ✓ не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- ✓ осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- ✓ предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- ✓ выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

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

6. Контроль за организацией питания

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

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

7. Документация по организации питания

7.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета
- калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Гигиенический журнал (сотрудники
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиНом);
- Книга складского учета поступающих продуктов продовольственного сырья.

7.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положения по питанию в ДОУ;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации питания детей с пищевой аллергией;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

8. Ответственность

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

7.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Пронумеровано и прошнуровано

10 (десять) листа (тов)

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 29 «Даренка»

О.В. Рябцун



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575776

Владелец Рябцун Юлия Викторовна

Действителен с 04.08.2021 по 04.08.2022