

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр «Южный город» пос.
Придорожный муниципального района Волжский Самарской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город»
пос. Придорожный м.р. Волжский
Самарской области


В.М. Кильдюшкин
« 03 » *марта* 20 *25* г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в структурных подразделениях и филиалах**

м.р. Волжский

СОДЕРЖАНИЕ

№ раздела	Раздел	Стр.
I	Общие положения и область применения	2
II	Порядок организации питания в структурном подразделении (филиале)	3
III	Оборудование, тара и инвентарь пищеблока	8
IV	Организация работы склада в структурном подразделении (филиале)	9
V	Санитарные требования к работе пищеблока в структурном подразделении (филиале)	10
VI	Требования к гигиене персонала в структурном подразделении (филиале)	11
VII	Производственный контроль при организации питания в структурном подразделении (филиале)	12
VIII	Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов	13
IX	Порядок принятия и срок действия положения	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для структурных подразделений (филиалов) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы «Образовательный центр «Южный город» муниципального района Волжский Самарской области (далее - Положение) на основании действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с использованием нормативно-правовой базы по организации питания в дошкольных образовательных организациях и локальной документации структурных подразделений (филиалов) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы «Образовательный центр «Южный город» муниципального района Волжский Самарской области (далее – Структурное подразделение (филиал)).

1.2. Положение разработано в соответствии с нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами с изменениями от 01.03.2025 г.;
- Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы «Образовательный центр «Южный город» муниципального района Волжский Самарской области;
- Положением о структурном подразделении (филиале) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы «Образовательный центр «Южный город» муниципального района Волжский Самарской области.

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания детей раннего (от 1,5 до 3-х), дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей раннего и дошкольного возраста, принципам и методике его формирования, условия для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребёнка, а также порядок организации питания персонала.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Структурном подразделении (филиале):

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами рационального питания;
- по организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Структурного подразделения (филиале);
- по организации приёмки и хранения пищевых продуктов;
- по организации приёма пищи детьми;
- по организации производственного контроля за питанием детей в Структурном подразделении (филиале).

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ (ФИЛИАЛЕ)

2.1. Организация питания воспитанников Структурного подразделения (филиала):

2.1.1. В Структурном подразделении (филиале) пятиразовое питание. Режим питания устанавливается по графику, утверждённому руководителем Структурного подразделения (филиала) согласно сезону (тёплый или холодный). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и продуктах, утверждённые Институтом питания РАМН. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.1.2. Питание в Структурном подразделении (филиале) организуется в соответствии с основным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 до 3-х лет и для детей с 3-х до 7 лет. 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.

2.1.3. Основное меню составляется по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.1.4. В случае, если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника. Любые замены допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.) с разрешения старшей медсестры детского сада. В этом случае допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно приготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

2.1.5. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

2.1.6. На основании утвержденного и согласованного основного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню-требование составляется на плановое число питающихся отдельно для детей в возрасте с 1,5 до 3-х лет и детей с 3-х до 7 лет.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

При необходимости внесения изменения в утверждённое меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью медсестры и руководителя Структурного подразделения (филиала). Исправления и грубые поправки в меню-требовании не допускаются.

Выход готовых блюд должен соответствовать заложенным продуктам и запланированным выходам.

2.1.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая в группах ежедневное меню и дублируя его на информационном сайте.

2.1.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.1.9. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят один раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

2.1.10. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

2.1.11. В Структурном подразделении (филиале) должны учитываться требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.1.12. Питание детей организуют в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключение жарки блюд, а также использования продуктов с раздражающими свойствами (острые специи, уксус).

При кулинарной обработке пищевых продуктов должны соблюдаться установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.1.13. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами;
- обработка сырых и вареных продуктов производится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включают не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.1.14. Выдача пищи для групп осуществляется по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Результаты бракеража заносятся в специальный журнал.

2.1.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, хранящаяся не менее 48 часов при температуре $+2 \dots +6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в

холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует шеф-повар.

2.1.16. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60...+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.1.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.1.18. В Структурном подразделении (филиале) должен быть организован питьевой режим. Используется привозная питьевая вода, хранящаяся в запечатанных 18 литровых ёмкостях.

2.1.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Структурном подразделении (филиале) не допускается использование запрещенных действующим СанПиН пищевых продуктов, изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд, использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили, мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.2. Организация питания детей в группах:

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

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

2.2.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному руководителем Структурного подразделения (филиала).

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

2.2.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

2.2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

2.2.6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- 2) разливают третье блюдо;
- 3) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- 4) по мере употребления детьми блюда помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- 5) дети приступают к приему первого блюда;
- 6) помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- 7) подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- 8) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.2.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

2.2.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

3. ОБОРУДОВАНИЕ, ТАРА И ИНВЕНТАРЬ ПИЩЕБЛОКА

3.1. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

В случае возникновения неисправности в работе оборудования о случившемся необходимо немедленно ставить в известность заведующего хозяйством Структурного подразделения (филиала)

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы;
- сырые куры, сырая рыба, сырые овощи, вареное мясо, вареная рыба, вареные овощи, хлеб храниться на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

4.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ (ФИЛИАЛЕ)

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Структурном подразделении (филиале) осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик или лицо, его замещающее. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Структурном подразделении (филиале) 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.

4.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией с соблюдением правила ротации продуктов (в первую очередь на пищеблок отпускается продукция, завезённая ранее вновь доставленной) и правила товарного соседства (продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и др.)). В Структурном подразделении (филиале) складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.3. Ежемесячно ответственный за сбор численности должен передавать бухгалтерию табель общий свод по численности детей.

5. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТЕ ПИЩЕБЛОКА В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ (ФИЛИАЛЕ)

5.1. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные ёмкости, в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
 - II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
 - III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;
- не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

5.2. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.3. Фрукты тщательно промывают горячей водой.

5.4. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается

с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

5.5. В помещениях пищеблока ежедневно и по необходимости проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

5.6. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

5.7. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

6.ТРЕБОВАНИЯ К ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ (ФИЛИАЛЕ)

6.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое обучение с последующей переаттестацией.

6.2. Каждый работник Структурного подразделения (филиала) должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

6.3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в Структурное подразделение (филиал), должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

6.4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

6.5. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

6.6. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6.7. Персонал в Структурном подразделении (филиале) должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

6.8. Специальная одежда. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6.9. Помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

6.10. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

6.11. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ (ФИЛИАЛЕ)

7.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Структурном подразделении (филиале) следует руководствоваться действующими санитарными правилами, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

7.2. При организации питания в Структурном подразделении (филиале) наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей. Медицинской сестрой разрабатывается план контроля организации питания в Структурном подразделении (филиале) на учебный год, который утверждается руководителем.

С целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в

Структурном подразделении (филиале) действует бракеражная комиссия, действующая в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии».

8. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

8.1. Поставки продуктов в Структурное подразделение (филиал) осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

8.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Структурного подразделения (филиала) всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Структурным подразделением (филиалом) и снабжающей организацией.

8.3. 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.

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

8.5. 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 детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Структурного подразделения (филиала). При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Структурном подразделении (филиале). Исходя из этого, график завоза продуктов подлежит согласованию

с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Структурное подразделение (филиал) имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

9. ПОРЯДОК ПРИНЯТИЯ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ПОЛОЖЕНИЯ

- 9.1. Данное Положение рассматривается на Методическом совете Структурного подразделения, принимается на Педагогическом совете ГБОУ СОШ «ОЦ Южный город» и утверждается приказом директора ГБОУ СОШ «ОЦ Южный город».
- 9.2. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок и вступает в силу с момента его утверждения.
- 9.3. Данное Положение может быть изменено и дополнено в соответствии с вновь изданными нормативными актами муниципального, регионального, федерального органов управления образованием только решением Педагогического совета.
- 9.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются на Педагогическом совете ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город» пос. Придорожный в составе новой редакции Положения, которое утверждается приказом директора ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город» пос. Придорожный. После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу