МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД "СИБИРЯЧОК" АБАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД "СИБИРЯЧОК" АБАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
DN: C=RU, S=Тюменская область, STREET="ул.Ленина, д.35", L=с.Абатское, T=Директор, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ""СИБИРЯЧОК"" АБАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА", ОГРН=1167232057013, СНИЛС=06340626943, ИНН ЮЛ=7205028850, ИНН=720800181750, E=sibirds2016@yandex.ru, G=Елена Владимировна, SN=Глущенко, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ""СИБИРЯЧОК"" АБАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА"
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: 1
Дата: 2026-10-02 18:33:00
Foxit Reader Версия: 10.0.1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Абатского района детский сад «Сибирячок»
от 30.09. 2026 г. № 310

РАССМОТРЕНО:
Советом родителей (законных представителей) муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Сибирячок»
Абатского муниципального округа
Протокол от 30.09. 2026 г. № 6

РАССМОТРЕНО:
общим собранием работников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Абатского района детский сад «Сибирячок»
Протокол от 30.09.2026 г. № 4

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Сибирячок» Абатского муниципального округа (новая редакция)

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарными правилами СП 2.4.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026г. №19 (далее - СП 2.4.2.4283-26), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Сибирячок» Абатского муниципального округа.

(далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания обучающихся в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в Учреждении являются:

1) создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;

2) гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

3) формирование у обучающихся представлений о правильном и сбалансированном питании как одной из основ здорового образа жизни, а также навыков правильного приема пищи, в том числе в культурно-эстетическом аспекте. настоящим Положением.

1.4. Настоящее Положение подлежит размещению на официальном сайте Учреждения в сети «Интернет».

II. Порядок организации питания обучающихся

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Организация питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением, а также медицинскими работниками медицинской организации в рамках договора на оказание первичной медико-санитарной помощи обучающихся, заключенного с Учреждением (далее – медицинские работники).

2.3. Обучающиеся Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся устанавливается в соответствии в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.4. Питание обучающихся осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.5. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы обучающихся, утверждается руководителем Учреждения.

2.7. Для приготовления пищи Учреждение имеет в каждом отдельно стоящем корпусе:

1) оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

2) штат работников (повара, кухонные работники и т.д.) для приготовления пищи;

3) штат работников помощники воспитателя, для раздачи пищи;

4) оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.8. При разработке меню учитываются:

1) продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся;

2) утвержденные СанПиН 2.3/2.4.4282-26 нормы обеспечения питанием обучающихся в организованных детских коллективах для соответствующей возрастной категории и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами (при наличии);

3) санитарно-эпидемиологические требования;

4) размер расходов на питание одного обучающегося в день;

5) цены на продукты питания с учетом сезонности.

2.9. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) обучающегося назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания обучающегося (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении. Допускается употребление обучающегося, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) обучающегося, в 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.

2.10. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в Тюменской области в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики йод дефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.11. В доступных для родителей местах (в групповых ячейках) размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Составление ежедневного меню и предоставление его воспитателям обеспечивает медицинский работник.

Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 7.30 часов.

2.12. Кратность приема пищи и режим питания обучающихся по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем пребывания обучающихся и режимом работы Учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.13. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся обучающихся с занесением данных в табель учета посещаемости.

2.14. Ежедневно до 13:00 часов воспитатели формируют заявку на питание обучающихся своей группы на следующий день исходя из фактического

(прогнозного) количества обучающихся, посещающих Учреждение.

В случае снижения численности обучающихся после завтрака до 09:30 часов, воспитатели и медицинский работник корректируют заявку на питание обучающихся своей группы на текущий день исходя из фактического количества обучающихся, присутствующих в Учреждении.

На основании скорректированных заявок воспитателей кладовщик вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества обучающихся, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок.

Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада. Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту бракеражной комиссии.

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

В случае снижения численности обучающихся, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

2.15. Питьевой режим для обучающихся организуется посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.16. Среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся различных возрастных групп от 1 до 3-х лет и с 3 до 7 лет, распределены по приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.17. Меню составлено с учетом оптимального баланса распределения энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков, аскорбиновой кислотой в соответствии СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

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

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

2.21. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, с обязательной отметкой в бракеражном журнале готовой продукции.

2.22. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и

напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, булочки, печенье и т.д. должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку и храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре +2 ^{0}С до+6 ^{0}С.

2.23. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение и (или) декларации о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, повар, медицинский работник.

2.24. Не принимаются в Учреждение продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.25. Обучающихся групп раннего возраста с несформированным навыком самостоятельного приема пищи воспитатели и (или) помощники воспитателей оказывают помощь в кормлении.

III. Организация питания обучающихся в группах

3.1. Работа по организации питания обучающихся в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении помощника воспитателя и заключается:

1) в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;

2) в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи обучающимися;

3) контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя в соответствии с режимом питания обучающихся.

Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.3. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи обучающимся помощник воспитателя обязан:

1) промыть столы горячей водой с мылом;

2) тщательно вымыть руки;

3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (фартук, косынка (шапочка), перчатки);

4) сервировать столы в соответствии с количеством обучающихся.

3.5. В соответствии с образовательной программой Учреждения к сервировке столов привлекаются дети в возрасте старше 3-х лет:

1) скатерти или индивидуальные хлопчатобумажные салфетки;

2) салфетницы, хлебницы;

3) индивидуальные салатницы;

4) тарелки для I блюда;

5) тарелки для II блюда;

6) кружки (чашки) для III блюда;

7) столовые приборы (ложки, вилки, ножи)

3.6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

3.7. Обучающимся, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, воспитатели, помощники воспитателя оказывают помощь в кормлении.

IV. Функциональные обязанности администрации и персонала по организации питания обучающихся

4.1. **Директор Учреждения**:

4.1.1 организует работу по обеспечению питанием обучающихся;

4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами;

4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников Учреждения и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания воспитанников;

4.1.4. Выносит на обсуждение органов управления Учреждения вопросы организации питания обучающихся;

4.1.5. ежедневно утверждает меню – требование на следующий день;

4.1.6. Выступает на собраниях родителей (законных представителей) о состоянии питания обучающихся, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.

4.1.7. Осуществляет контроль качества питания обучающихся, распределение функциональных обязанностей персонала Учреждения при организации питания обучающихся.

4.1.8. Контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню.

4.1.9. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников.

4.1.10. Присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд.

4.1.11. Постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд.

4.2. Завхоз:

4.2.1. обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

4.2.2. контролирует соблюдение требований Сан ПиНа.

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

4.3. **Бухгалтер:**

4.3.1. Ведет учет продуктов питания, поступающих на склад;

4.3.2. Проводит ежемесячную инвентаризацию по остаткам продуктов на складе.

.4.4. Медицинские работники в соответствии с договором об оказании первичной медико-санитарной помощи обучающимся:

4.4.1. Осуществляют контроль за пищеблоком и питанием обучающихся, соблюдение личной гигиены его работников.

4.4.2. Осуществляют учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.

4.4.3. Предоставляют данные о детях с рекомендациями по лечебному и диетическому питанию в группы и на пищеблок.

4.4.4. Обеспечивают дополнительное обогащение рациона питания обучающихся микронутриентами с использованием специализированной пищевой продукцией промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами;

4.4.5. Дают рекомендации родителям (законным представителям) по питанию воспитанников вечером, в выходные и праздничные дни (с учетом дневного и недельного рациона питания в Учреждении).

4.5. Кладовщик:

4.5.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в Учреждение, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации, за наличием продуктов питания на складе.

4.5.2. Обеспечивает формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания.

4.5.3. Осуществляет приемку продуктов питания на склад.

4.5.4. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

4.5.5. Осуществляет учет температуры и влажности в складских помещениях, ведет журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

4.5.6. Осуществляет выдачу продуктов питания на пищеблок.

4.5.7. Осуществляет контроль над санитарным паспортом автомашины, медосмотром водителя (экспедитора).

4.6. Повар, шеф-повар:

4.6.1. Осуществляет приготовление блюд в соответствии с ежедневным меню и меню-требованием с соблюдением санитарных правил, и технологией приготовления пищи.

4.6.2. Обеспечивает нормы закладки продуктов питания в котел.

4.6.3. Контролируют качество сырой и готовой продукции.

4.6.4. Отбирает суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.6.5. Несет ответственность за качество питания в Учреждении, соблюдение режима питания.

4.6.6. Ежедневно сверяет фактическое количество обучающихся с количеством, указанным в меню-требовании, и производит корректировку нормы выдачи продуктов.

4.6.7. Обеспечивает маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

4.6.8. Осуществляет контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля.

4.6.9. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.

4.7. Помощник воспитателя:

4.7.1. Получает готовую пищу на пищеблоке в соответствии с режимом питания и заключениями по диетическому питанию обучающихся.

4.7.2. Обеспечивает соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, уборку столов после приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления обучающихся.

4.7.3. Оказывает помощь в кормлении обучающихся, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи.

4.8. Воспитатель:

4.8.1. Осуществляет контроль за организацией питания обучающихся в группе, за соблюдением режима питания обучающихся.

4.8.2. Обеспечивает соблюдение рекомендаций медицинского работника по лечебному и диетическому питанию обучающихся.

4.8.3. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления обучающихся.

4.8.4. Формирует культурно-гигиенические навыки за столом, обучает обучающихся этикетным нормам и правилам.

4.9. Старший воспитатель:

4.9.1. Контролирует организацию питания обучающихся в группах.

4.9.2. Организует информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания обучающихся.

5. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания, приемка продуктов питания на склад

5.1. Учреждение осуществляет закупку продуктов питания в соответствии действующим законодательством.

5.2. Обязательства поставщиков по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов питания, а также требования к качеству, ассортименту, количеству продуктов питания устанавливаются закупочной документацией, договорами, заключенными между Учреждением и поставщиками.

5.3. Не позднее 1-го рабочего дня, следующего за днем заключения договора на поставку продуктов питания, бухгалтерия Учреждения передает кладовщикам его копию с приложениями, являющимися неотъемлемой его частью.

5.4. Контроль за наличием продуктов питания на складе, формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания осуществляет кладовщик. Приемка продуктов питания на склад осуществляется кладовщиком в соответствии с договорами поставки.

6. Контроль за организацией питания обучающихся

6.1. Контроль за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет директор и медицинские работники.

6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком.

6.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром 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, булочки, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинским работником.

6.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Учет температуры и влажности в складских помещениях осуществляется ежедневно кладовщиком, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

6.5. Контроль за организацией питания обучающихся в группе, соблюдением режима питания обучающихся осуществляют воспитатели.

6.6. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя могут быть переведены на другие виды работ.

6.7. С целью реализации контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении, координации работы работников Учреждения, из числа административного персонала приказом руководителя Учреждения назначается ответственное лицо (ответственные лица) за организацией питания обучающихся (далее – ответственное лицо).

6.8. Ответственное лицо за организацией питания обучающихся:

1) координирует и контролирует деятельность работников Учреждения по вопросам организации питания обучающихся;

2) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

3) взаимодействует с медицинской организацией в рамках договора оказания первичной медико-санитарной помощи обучающихся, заключенного с Учреждением;

4) вносит предложения руководителю Учреждения по вопросам организации питания обучающихся;

5.) осуществляет иные функции, поручения руководителя Учреждения, связанные с обеспечением и организацией питания обучающихся.

6.9. Специалист, ответственный, за ведение сайта обеспечивает размещение на официальном сайте Учреждения в сети Интернет информацию о порядке и условиях организации питания обучающихся.

6.10. Вопросы организации питания воспитанников в Учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления Учреждения, собраний родителей (законных представителей) обучающихся.

В ежегодный план работы Учреждения включаются мероприятия для обучающихся и их родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

7. Заключительные положения

7.1. Вопросы, связанные с организацией питания обучающихся в Учреждении, но не нашедшие детального отражения в настоящем Положении, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами, локальными нормативными актами Учреждения.

7.2. В случае принятия правовых актов по вопросам организации питания обучающихся дошкольных образовательных организаций, содержащих иные нормы по сравнению с настоящим Положением, в части возникающего противоречия применяются указанные нормативные правовые акты.