

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА
«ДЕТСКИЙ САД № 6 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО
ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ
РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ»
(МДОАУ «Детский сад № 6»)**

ПРИКАЗ

23.01.2014

№ 34

Об утверждении Положения об организации питания

В соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказами департамента образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска от 18.12.2013 № 142-нп «О размере взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность», от 23.12.2013 № 1042-п «Об утверждении положения о размере взимания и расходования платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 6 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» (МДОАУ «Детский сад №6») в соответствии с приложением.
2. Данное Положение об организации питания МДОАУ «Детский сад № 6» (далее – Учреждение) вступает в силу с 01.01.2014г.

3. Считать утратившим силу приказ от 03.02.2011 № 56 «Об утверждении Положения об обеспечении и организации питания».
4. Воспитателям Учреждения ознакомить родителей (законных представителей) воспитанников с данным Положением на групповых родительских собраниях.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



С.К.Лукьянцева



УТВЕРЖДАЮ:

С. К. Лукьянцева

Приложение № 1 к приказу

№ 4 от 28.01.2014г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 6 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» (МДОАУ «Детский сад № 6»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (далее по тексту - СанПиН 2.3.2.1078-01), СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее по тексту – СанПиН 2.4.1.3049-13), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08) (далее по тексту – СанПиН 2.3.2.1940-05), Приказом департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска от 18.12.2013 № 142-нп «О размере взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность», Приказом департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска от 23.12.2013 № 1042-п «Об утверждении положения о размере взимания и расходования платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях», Уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 6 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» (далее по тексту – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в Учреждении, а также устанавливает ответственных

должностных лиц по обеспечению контроля организации питания в Учреждении.

1.3. При организации питания воспитанников реализуются следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01 и другим требованиям законодательства РФ.

1.4. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) обеспечивается работниками пищеблока и иными работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинских работников БУ «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И. Яцкив», закрепленными за Учреждением в соответствии с Соглашением о сотрудничестве по вопросам организации питания воспитанников и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий заключенному между БУ «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И. Яцкив» и Учреждением (далее по тексту – медицинские работники).

1.6. Настоящее Положение, изменения и дополнения к нему, утверждаются и вводятся в действие приказом директора Учреждения.

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

2. Обеспечение питанием воспитанников

2.1. Учреждение обеспечивает воспитанников необходимым сбалансированным четырехразовым питанием в соответствии с их возрастом, СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным меню, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Замена продуктов воспитанникам, страдающим пищевой аллергией и сахарным диабетом (диетическое питание), производится на основании медицинской справки, выданной организацией здравоохранения.

2.2. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинского работника.

2.3. Воспитанники обеспечиваются четырехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) за счёт средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в образовательных организациях.

2.4. Стоимость питания устанавливается нормативным правовым актом Департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска и составляет на одного воспитанника – 130,00 рублей в день.

2.5. Начисление платы за питание производится согласно календарному графику работы Учреждения на основании табеля учета посещаемости воспитанников.

3. Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников

3.1. Льготные категории воспитанников обеспечиваются четырехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) за счёт бюджетных ассигнований бюджета города путём возмещения затрат Учреждению на приносящий доход деятельности.

3.2. К льготным категориям относятся: дети-сироты и дети, оставшихся без попечения родителей, дети с туберкулезной интоксикацией, дети-инвалиды.

3.3. Льготы предоставляются со дня предъявления родителями (законными представителями) в Учреждение заявления и документов, подтверждающих право на их получение.

4. Организация питания в Учреждении

4.1. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании договора (об образовании по образовательным программам дошкольного образования) заключенного между Учреждением и родителями (законными представителями) воспитанника.

4.2. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая

ежедневное меню на раздаче, и в приемной каждой группы, с указанием полного наименования блюда и объема порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

4.3. При приготовлении блюд используются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд жарка не применяется. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.4. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании проводится витаминизация блюд под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

4.5. Выдача готовой пищи для группы осуществляется строго по утвержденному директором Учреждения графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в порядке определенным СанПиН 2.4.1.3049-13. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - не менее 100 г. порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). 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 в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Лицо, ответственное за контроль правильности отбора и хранения суточной пробы, назначается приказом директора Учреждения.

4.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 9

СанПиН 2.4.1.3049-13;

- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- 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.

4.8. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.9. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с Программой проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий в Учреждении. Не допускаются к приему продовольственное сырье и 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. Пищевые продукты хранятся в Учреждении в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.10. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. 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.

4.11. В помещении пищеблока ежедневно 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. Один раз в месяц по утвержденному графику проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями на основании заключенного договора.

4.12. Работники пищеблока, а также лица, участвующие в раздаче пищи воспитанникам, проходят предварительные, при поступлении на работу, и

периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию не реже 1 раза в 1 год, должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских осмотров и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

4.13. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе на пищеблоке и в группах к накрыванию на столы работники с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4.14. Работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная 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.

4.15. Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов). У младшего воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

4.16. Перед входом в туалетную комнату работники Учреждения должны снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

4.17. Ежедневно медицинский работник ведет учет питающихся воспитанников и заносит данные в Журнал учета посещаемости воспитанников.

4.18. В случае снижения численности воспитанников продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

4.19. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения

их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

5. Организация питания воспитанников в группах

5.1. Работа по организации питания 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 воспитанников.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику.

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

5.4. Пред раздачей пищи младший воспитатель 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.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- раскладывается салат, первое и второе блюда;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками салата, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- воспитанники приступают к приему второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

6. Взаимодействие со снабжающими организациями

6.1. Продовольственное сырье и пищевые продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации на основании договора, заключенного

в порядке, установленном законодательством РФ.

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом продовольственного сырья и пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки, а также требования к качеству определяются договором, заключенным между снабжающей организацией и Учреждением.

6.3. Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли». При транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов снабжающие организации обязаны соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

7. Контроль организации питания в Учреждении

7.1. Контроль качества питания, разнообразия, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на директора и шеф-повара Учреждения, медицинских работников.

7.2. Шеф-повар осуществляет контроль и учет количества фактически отпущенного питания, несет ответственность за отпуск питания воспитанникам, согласно количеству детей присутствующих в группе.

7.3. Шеф-повар ежедневно предоставляет в бухгалтерию Учреждения Меню-требование на выдачу продуктов питания.

7.4. Бухгалтер по питанию делает обсчет фактически отпущенного питания каждому воспитаннику.

7.5. Постоянный контроль безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и качества готовой продукции осуществляется медицинскими работниками.

7.6. Постоянный контроль технологии приготовления пищи в Учреждении осуществляется шеф-поваром.

7.7. Плановый и оперативный контроль технологии и качества приготовления пищи, качества поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, условий его хранения, состояния технологического оборудования, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при организации питания в Учреждении осуществляется должностными лицами (технологами хозяйственно-эксплуатационной службы) Департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска.

7.8. Общий контроль обеспечения и организации питания воспитанников, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях, подведомственных Департаменту образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска осуществляет отдел охраны труда и обеспечения безопасности муниципальных образовательных

учреждений Департамента образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска.

7.9. Санитарно-эпидемиологический контроль осуществляется Территориальным отделом в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре».

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА
«ДЕТСКИЙ САД № 6 «ЛУКОМОРЬЕ»
(МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 6 «ЛУКОМОРЬЕ»)**

ПРИКАЗ

11.11.2015

№ 383

О внесении изменений в приказ от 28.01.2014 № 34

На основании распоряжения администрации города Нефтеюганска от 15.06.2015 № 157-р «О переименовании муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 6 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» и утверждения Устава муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 6 «Лукоморье», приказа департамента образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска от 19.10.2015 № 560-п «О внесении изменений в приказ от 23.12.2013 № 1042-п «Об утверждении Порядка определения размера взимания и расходования платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях»»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приложение № 1 приказа от 28.01.2014 № 34 Положение об организации питания в МДОАУ «Детский сад № 6» (далее - Положение) следующие изменения:

1.1. Наименование Положения изложить в следующей редакции: «Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 6 «Лукоморье» (МАДОУ «Детский сад № 6 «Лукоморье»)».

1.2. Внести изменения в подпункт 1.1 раздела 1 «Общие положения» слова: «Уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 6 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по

физическому развитию детей»» заменить на слова: «Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 6 «Лукоморье»».

1.3. Внести изменение в пункт 2.3 раздела 2 «Обеспечение питанием воспитанников» и изложить его в следующей редакции: «Воспитанники обеспечиваются пятиразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) за счёт средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в образовательных организациях.».

1.4. Внести изменение в пункт 2.4 раздела 2 «Обеспечение питанием воспитанников» и изложить его в следующей редакции: «Стоимость питания устанавливается нормативным правовым актом Департамента образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска и составляет на одного воспитанника – 170,00 рублей в день.».

1.5. Внести изменение в пункт 3.1 раздела 3 «Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников» и изложить его в следующей редакции: «Льготные категорий воспитанников обеспечиваются пятиразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) за счёт бюджетных ассигнований бюджета города путём возмещения затрат Учреждению на приносящий доход деятельности.».

2. Настоящий приказ распространяется на правоотношения, возникшие с 26.06.2015, а в части пунктов 1.3 и 1.4 с 01.01.2016.

3. Долгинцевой Р.Р., главному бухгалтеру, Костроминой Т.С., шеф-повару, руководствоваться в работе данными изменениями и дополнениями.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор 

С.К. Лукьянцева

С приказом ознакомлен:



Р.Р. Долгинцева
Т.С. Костромина