Приложение № 1

к приказу отдела образования № 536 от 30.12.2016г.

**Правила**

**осуществления системного входного контроля**

**качества продуктов питания**

в образовательных учреждениях

Данковского муниципального района Липецкой области

**1.Общие положения**

1.1. Настоящие Правила осуществления системного входного контроля качества продуктов питания в образовательных учреждениях Данковского муниципального района Липецкой области ( далее- ОУ) разработаны в соответствии с

- [Законом Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-I "О защите прав потребителей"](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%BE%D1%82_7_%D1%84%D0%B5%D0%B2%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8F_1992_%D0%B3._%E2%84%96_2300-i_%C2%AB%D0%BE_%D0%B7%D0%B0%D1%89%D0%B8%D1%82%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2_%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B9%C2%BB.doc);

- Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-[СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 (в ред. от 27.08.2015) .Требования к организации питания в ДОО](http://main.edsites.ru/files/docs/fed/sanpin_doo_postanovlenie_26_ot_15_05yu2015_v_red_ot_27_08_2015_pitanie_v_doo.doc%22%20%5Ct%20%22_blank) ;

-[Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%BE%D1%82_30_%D0%BC%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0_1999_%D0%B3._%E2%84%96_52-%D1%84%D0%B7_%C2%AB%D0%BE_%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%BC_%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%87%D0%B8%D0%B8_%D0%BD%D0%B0%D1%81%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%C2%BB.doc);

-[Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%BE%D1%82_2_%D1%8F%D0%BD%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8F_2000_%D0%B3._%E2%84%96_29-%D1%84%D0%B7_%C2%AB%D0%BE_%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5_%D0%B8_%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D1%85_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%C2%BB.doc);

-[Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/fz-44.docx)

1.2.Настоящие Правила регламентируют осуществление контроля за качеством поставляемых поставщиком продуктов питания в ДОУ.

1.3. Целью проведения системного входного контроля является мониторинг качества и безопасности продукции, которая предоставляется для организации питания в ДОУ.

1.4. Настоящие Правила действуют до замены их новыми.

**2. Порядок организации системного входного контроля**

2.1. Входной контроль - контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначаемой для использования при изготовлении или эксплуатации продукции.

2.2. В ОУ приемку продуктов по качеству производят заведующий складом или заведующий хозяйством(шеф-повар, повар).

2.3. Служба входного контроля осуществляет контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанных в сопроводительных документах (сертификатах, удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации.

2.4. С целью безопасности качества продуктов питания, поставляемых в ОУ проводится отбор проб.

2.5. Для отбора проб создаётся комиссия в количестве 3-5 человек. В состав комиссии входят:

• заведующий ДОУ, директор СОШ(ООШ)или их заместители (председатель комиссии);

• медицинский работник;

• заведующий складом.

2.6. Приглашают представителя поставщика, в присутствии которого производят приемку продуктов по качеству, а в случае отказа поставщика присутствовать на отборе проб отразить отказ в акте.

2.7. Составляется акт в 2-х экземплярах, в котором должен быть указан электронный адрес, телефон, факс. К акту прикладываются копии сертификатов.

2.8.Продукты для анализа упаковывают отдельно в пищевой целлофановый пакет. Закручивают, прикрепляют этикетку с указанием организации, даты, времени отбора пробы, подписями комиссии и их расшифровкой.

2.9. Все продукты укладываются в сумку-холодильник или обкладываются бутылками со льдом. В конфликтном случае, кроме пробы оставляют контрольный образец в морозилке ОУ.

2.10. Если продукция окажется низкого качества, на основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии, а случаи поставки недоброкачественного сырья отмечают в журнале «Учета поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов».

2.11. При неоднократных поставках продукции низкого качества ОУ может в одностороннем порядке расторгнуть договор с поставщиком, уведомив его об этом не менее чем за месяц.

**3. Основные правила входного контроля**

3.1. Ответственный за поступлением продуктов питания осуществляет :

* проверку состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
* наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
* наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
* правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
* условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
* оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

**4. Документация по контролю за качеством поставки продуктов питания**

 Для регистрации отобранных продуктов питания ведётся журнал по отбору проб.

 В журнале отмечается:

- дата поступления образца;

- кто направил образец для исследования;

- место отбора, дата отбора;

- наименование пробы;

- характеристика пробы (данные по объему исследования из акта отбора проб);

- вес образца (кол-во)

- подпись лица, принявшего образец для исследования;

- результат.

**Нормативные правовые документы**

**по организации питания в образовательных учреждениях**

**Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации**

1. [Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%B7_%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%BE%D1%82_30_%D1%8F%D0%BD%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8F_2010_%D0%B3._%E2%84%96_120_%C2%AB%D0%BE%D0%B1_%D1%83%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B8_%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%8B_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8%C2%BB.doc)

**Нормативные акты Правительства Российской Федерации**

2.[Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B_%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%B2_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8_%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%BD%D0%B0%D1%81%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%BD%D0%B0_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BE%D0%B4_%D0%B4%D0%BE_2020_%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0_%28_%D0%BE%D1%82_25_%D0%BE%D0%BA%D1%82%D1%8F%D0%B1%D1%80%D1%8F_2010_%D0%B3._%E2%84%96_1873-%D1%80%29.doc)

**Федеральные законы**

3. [Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-I "О защите прав потребителей"](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%BE%D1%82_7_%D1%84%D0%B5%D0%B2%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8F_1992_%D0%B3._%E2%84%96_2300-i_%C2%AB%D0%BE_%D0%B7%D0%B0%D1%89%D0%B8%D1%82%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2_%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B9%C2%BB.doc)

4. [Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/zakon_rf_ob_obrazovanii_v_rossijskoj_federacii.doc)

5. [Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%BE%D1%82_30_%D0%BC%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0_1999_%D0%B3._%E2%84%96_52-%D1%84%D0%B7_%C2%AB%D0%BE_%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%BC_%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%87%D0%B8%D0%B8_%D0%BD%D0%B0%D1%81%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%C2%BB.doc)

6. [Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%84%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%BE%D1%82_2_%D1%8F%D0%BD%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8F_2000_%D0%B3._%E2%84%96_29-%D1%84%D0%B7_%C2%AB%D0%BE_%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5_%D0%B8_%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D1%85_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%C2%BB.doc)

7. [Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения госудасртвенных и муниципальных нужд"](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/fz-44.docx)

**Ведомственные нормативные акты**

8. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»

9. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»

10. [Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7_%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B7%D0%B4%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%81%D0%BE%D1%86%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%8F_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8_%D0%B8_%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B8_%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8_%D0%BE%D1%82_11_%D0%BC%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0_2012_%D0%B3._%E2%84%96_213%D0%BD_178.doc)

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

11. [Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0_%D0%B8_%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BC%D1%8B_%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD_2.3.4.050-96_%C2%AB%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%B8_%D1%80%D0%B5%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%C2%BB.doc)

12. [Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.)](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D0%B3%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D1%8B_%D0%B3%D0%BD_2.3.3.972-00_%C2%AB%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE_%D0%B4%D0%BE%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BC%D1%8B%D0%B5_%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0_%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85_%D0%B2%D0%B5%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2....doc)

13. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36) 30](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0_%D0%B8_%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D1%8B_%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD_2.3.2.1078-01_%C2%AB%D0%B3%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D0%B8_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D1%85_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%C2%BB.doc)

14. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0_%D0%B8_%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D1%8B_%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%BF%D0%B8%D0%BD_2.3.2.1324-03__%28%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%BE%D1%82_22_%D0%BC%D0%B0%D1%8F_2003_%D0%B3._%E2%84%96_98%29.doc)

15. [Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/normativka_pitanie/%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B8_%D0%B3%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%BA_%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BC_%28%D1%83%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%8B_%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%BC_%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8_%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%81%D0%BE%D1%8E%D0%B7%D0%B0_%D0%BE%D1%82_28_%D0%BC%D0%B0%D1%8F_2010_%D0%B3._%E2%84%96_299%29.doc)

16. [ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 15 мая 2013 г. N 26 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ](http://gov.cap.ru/UserFiles/orgs/GrvId_139/%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.doc)

**Методические рекомендации и указания**

17.  Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178)