

Зав. *Анжела Михайлова*  
 Утверждено приказом от 10.01.2022 № 15/н

**Положение об организации питания  
 муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
 учреждения "Детский сад № 23"  
 (далее – МБДОУ)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании" №273-ФЗ от 29.12.2012г., Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (ред. 13.07.2015г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом МДОУ "Детский сад №23» с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целью настоящего Положения является обеспечение детей раннего и дошкольного возраста полноценным, здоровым питанием в МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- 1.2.1 основные направления работы по организации питания в МБДОУ;
- 1.2.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МБДОУ между администрацией и сотрудниками;
- 1.2.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ;
- 1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
  - обучение по вопросам организации питания;
  - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
  - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
  - организация питания детей раннего и дошкольного возраста;
  - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
  - обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
  - организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
  - обеспечение санитарно — гигиенических требований;
  - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
  - 1.2.5 ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;
- 1.3 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОУ.

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ, контроль за соблюдением	заведующий	Заведующий хозяйством, старший повар, ст.воспитатель, мед.сестра

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	Заведующий хозяйством, старший повар, ст.воспитатель, мед.сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 г. к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей,	заведующий	Зав.хозяйством
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Зав.хозяйством	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок и бухгалтерию для составления меню-требования (ежедневно)	Ответственный за организацию питания	Медсестра, Зав.хозяйством, повар.
5.	Прием продуктов питания согласно веса, указанного в накладной при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных а также санкнижки санпаспорта на транспорт представителей, сопровождающих товар.	Зав.хозяйством	Зав.хозяйством
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения	Зав.хозяйством	Зав.хозяйством к, экспертная комиссия

	соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).		
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	повара	Работники пищеблока
8.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Медсестра	Медсестра
9.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	медсестра	медсестра
10.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	медсестра	медсестра
11.	Прохождения сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ) и гигиенического обучения	Заведующий, медсестра	Заведующий, медсестра
12.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
13.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	заведующий
14.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
15.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	медсестра	медсестра, воспитатели
16.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	кладовщик	кладовщик
17.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Зав.хозяйством	Зав.хозяйством
18.	Соблюдение режима питания	Старший воспитатель, медсестра	Повара, младшие воспитатели
19.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	медсестра	Воспитатели, младшие воспитатели
20.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели

	старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).		
21.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	медсестра, старший воспитатель	Воспитатели
22.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Заведующий
23.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий	медсестра

### **3. Функции ответственного лица по организации питания в МБДОУ № 23**

#### **3.1. Ответственным лицом за организацию питания является заведующий хозяйством (лицо, ее заменяющее – старший воспитатель).**

Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МБДОУ;
- составляет ежедневное меню и утверждает руководителем учреждения;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МБДОУ;
- своевременно информирует руководителя МБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- пишет меню для родителей с указанием информации о витаминизации и рекомендации на ужин;
- проводит бракераж пищи и ведет бракеражный журнал готовой продукции.

**На группах ответственными за организацию питания являются воспитатели групп.**

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МБДОУ.

### **4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МБДОУ**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в МБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и

проверку знаний в области организации питания.(при необходимости можно приглашать технолога)

**4.2.** Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем МБДОУ (ответственным за организацию питания в МБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

## **5. Организация питания.**

**5.1.** Организационные принципы питания.

**5.1.1** Питание детей в МБДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

**5.1.2.** Организация питания в МБДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

**5.1.3.** Поставка продуктов в МБДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров ,т.е с « Нижегородской Логистической компанией.».

**5.1.4.** Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МБДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

**5.1.5.** Координацию работы по организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий.

**5.1.6.** Ответственность за организацию питания детей в МБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

**5.2.** Организация питания в МБДОУ:

- В Учреждении организуется четырёхразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

-Питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утверждённым заведующим Учреждения.

**5.2.1.** В МБДОУ в соответствии с установленными требованиями [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) г. должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; моющими средствами.

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

**5.2.2.** Составление ежедневного меню возлагается на ответственного за организацию питания.

Оно должно быть составлено согласно примерному 10-ти дневному меню.

**5.2.3.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

**5.2.4.** Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

**5.3.** Функционирование питания детей в МБДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МБДОУ;

- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) г.

- приказов по организации питания в МБДОУ.

**5.4.** В компетенцию руководителя МБДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) г.;



- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МБДОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МБДОУ.

#### **5.5. Основные принципы здорового питания:**

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

#### **5.6. Алгоритм действий при организации питания:**

**5.6.1.** Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

**5.6.2.** На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-требование. В нем указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**5.6.3.** Медицинской сестре (ответственному по питанию), комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы и вымерены.

**5.6.4.** Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки записываются в бракеражном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

**5.6.5.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) г.

Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

**5.6.6.** Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

## **6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**6.1.** Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

**6.2.** Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

**6.3.** При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

**6.4.** При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

**6.5.** В МБДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

#### **6.6. Принципы организации питьевого режима в МБДОУ.**

**6.6.1.** *Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.*

**6.6.2.** *Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружжках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.*

### **7. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

**7.1.** Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

**7.2.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20г.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МБДОУ.

**7.3.** Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МБДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующий день.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**7.4.** 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

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**7.5.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

**7.6.** В МБДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

**7.6.1.** В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

**7.7.** Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

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

**7.8.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке,

*с указанием наименования блюда и объема порций, РЕКОМЕНДАЦИЙ НА УЖИН И ИНФОРМАЦИИ О ВИТАМИНИЗАЦИИ.*

**7.9.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

**7.10.** Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

**7.11.** 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 изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

**7.12.** Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

## **8. Специфика питания детей.**

**8.1.** Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

**8.2.** *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.*

**8.3.** *Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.*

## **9. Организация питания детей в группах**

*9.1. Работа по организации питания детей в группах возлагается на воспитателя и осуществляется под его руководством и заключается:*

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

*9.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Организации.*

*9.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.*

*9.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:*



- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

9.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

9.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатели и помощники воспитателей.

## **10. Порядок учета питания**

10.1. В начале календарного года заведующий издает приказ о назначении Ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

10.2. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

10.3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **11. Финансирование расходов на питание детей в Организации**

11.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя Организации, главного бухгалтера.

11.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

11.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела УО и МП Городецкого муниципального района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

11.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

## **12. Ответственность**

12.1. Организация питания воспитанников возлагается на Учреждение в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

12.2. Ответственность за организацию питания в соответствии с настоящим положением и [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) г. возлагается на заведующего Учреждения, старшего воспитателя, поваров, заведующего хозяйством, воспитателей, помощников воспитателей в пределах определённых должностными инструкциями.

## **13. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

13.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Организации.

13.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего.

13.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Принято:  
на заседании педагогического совета  
МБДОУ «Детский сад №23 »  
Протокол № 4  
от « 30\_» \_декабря\_ 2022 г.

Прохорова А.Ф.	ФФП	17.01.22
Климова Н.И.	Клима	17.01.22
Павлова Н.С.	Пав-	17.01.22
Крылова СВ	Кры-	17.01.22
Деминкина АВ	Дем-	17.01.22
Манаева Е.В.	МАНУ-	17.01.22
Борискина В.В.		17.01.22
Шумилова Л.Н.	Шумил	17.01.22
Тюмина А.В.	Тюмина	17.01.22
Тимова И.И.	Тим	18.01.22
Егорова С.Б.	Ег	18.01.2022
Климова С.Ф.		18.01.2022
Кубишова А.К.	Куб	18.01.2022
Белорина М.В.	М	18.01.2022
Варлава И.И.	В	18.01.2022
Турова Г.И.	Турова	18.01.2022
Петте Р.В.	Пет	18.01.2022
Вирзневич М.Е.	Вирзневич	18.01.2022
Иванов А.А.	Иван	18.01.2022
Транка Н.И.	Транка	18.01.2022
Зайцева М.И.	Зай	18.01.2022
Кородова И.В.	Кор	18.01.2022
Суфеева Ю.В.	Суф	18.01.2022



Прочитано, прошито и скреплено печатью

листак

На № 4

Детский центр МБДОУ «Детский сад № 23»

Е.А. Ломтева