

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 31
г. Йошкар-Олы «Радуга»

«Йошкар-Оласе муниципал бюджет
школ деч ончыч туныктымо тӱнеж
«31-ше номеран «Шонанпыл»
йоча сад» МБШДОТТ

424002, РМЭ, г. Йошкар-Ола, б. Победы 12 «а», тел. (8362)42-26-67, 42-39-00
эл. почта: raduga31@inbox.ru, yola.ds31@mari-el.gov.ru
ИНН/КПП 1215068032/121501001 ОГРН 1021200758380

Исх. № 26
от 01 июля 2026 г.

Заместителю прокурора города советнику
юстиции
А.П. Ноаровой
Заведующего
МБДОУ «Детский сад № 31 «Радуга»
Евстафьевой О.Ю.

На протест от 22.06.2026 № 08-01-2026/219 на Положение об организации питания воспитанников сообщаем следующее:
Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №31 «Радуга» приведено в соответствие с требованиями федерального законодательства. Копия изменений в Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №31 «Радуга» прилагается (на 2л.)

Заведующий



Евстафьева О.Ю.

Пункт 6 Положения об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №31 «Радуга» изложили в следующей редакции.

6. Контроль за организацией питания.

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОО.

6.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.4. Контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заведующий складом в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.