СОГЛАСОВАНО
на заседании Общего собрания
трудового коллектива
от 25.08.2026 протокол №5

СОГЛАСОВАНО
председатель ПК МБДОУ
«Детский сад №132»
_____ И.А. Карпова
27.08.2026

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №132»
от 27.08.2026 №49 -осн
_____ /О.Л.Прокушина

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 527B88B3A40F58D555B5E3BEDFB9147A
Владелец: ПРОКУШИНА ОЛЬГА ЛЕОНИДОВНА
Действителен: с 11.12.2025 до 06.03.2027

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №132»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №132» (далее – ДОО) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологический требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26) от 02.06.2026 №18.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №132» г. Барнаула (далее – ДОО) и порядок организации питания воспитанников в условиях образовательной организации.

1.3. ДОО обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОО.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего ДОО.

2. Порядок организации питания

2.1. Воспитанники ДОО получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции, возраст воспитанников. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание организуется посредством реализации основного (организованного) меню (далее – меню), разработанное для детей с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

2.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

2.3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно, поэтому при составлении меню учитывается рекомендуемое распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник -15%, ужин – 25%.

2.3.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение №10).

2.4. Меню составляется на период не менее двух недель и утверждается заведующим.

2.5. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.6. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый

день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. В меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или последующие два дня.

2.8. Меню формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно.

2.9. ДОО размещает в доступных для родителей местах (в холле, в групповом помещении, сайте) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и 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.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо меню разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В ДОО учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение №9) к объему порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста, ведется ведомость контроля за рационом питания.

2.14. Питание воспитанников организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба.

2.17. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо 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, бутерброды должны оставляться 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 до +6°С как указано в СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.18. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

лечебное и диетическое питание организовывается в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.19. Для детей с кратковременным режимом пребывания (4 часа) в ДОО организовано одноразовое питание (обед), для детей с 12-часовым режимом пребывания организовано четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.20. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. Для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29. В ДОО организован питьевой режим. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным разливом упакованной воды (помп), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества детей согласно списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Бутыли с водой должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Помпы должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации. Но не реже одного раза в семь дней. Мойка помпы с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.30. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через три часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в ДОО снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организуется путем корректировки меню с использованием сырых продуктов и продовольственного сырья из неснижаемого аварийного запаса ДОО, при обязательном оформлении нового меню-требования и соблюдении технологических карт.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы образовательной организации. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом

времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. С учетом этого график завоза продуктов согласовывается с заведующим. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательная организация имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Организация питания детей в группе

4.1. Организация процесса питания детей в группах осуществляется воспитателем и заключается:

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

4.2. Получение пищи на группу осуществляется помощникам воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. 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.

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

4.6. Подача блюд осуществляется в следующем порядке: сервировка стола (хлеб); разлив первого блюда непосредственно перед посадкой детей; разлив второго блюда после окончания потребления первого. Третье блюдо (напиток) подается в индивидуальной посуде одновременно с основным приемом пищи или непосредственно после него.

4.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4.8. В группах для детей с 1до 3-х лет, воспитатели и помощники воспитателя формируют навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

4.9. Для обеспечения преемственности в организации питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню в родительском комплексе группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода и калорийности.

4.10. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОО:

– организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
– оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
– проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в ДОО с учетом широкого использования потенциала Управляющего советов;
– проводит мониторинг организации питания и направляет Учредителю сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания (ежеквартально).

3.9.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

5. Порядок учета питающихся

5.1. На начало учебного года и/или календарного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание:

5.2.1. проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции на пищеблоке и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Полученные данные заносятся в Гигиенический журнал (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26) на бумажном и (или) электронном носителе;

5.2.2. ведет учет температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

ведет учет температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

5.2.3. осуществляет контроль за рационом питания в Ведомости контроля за рационом питания (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

составляет ежедневно меню-требование и передает на утверждение заведующему ДОО.

5.3. С 7.45 до 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом количестве присутствующих воспитанников ответственному за питание.

5.4. На основании сведений, полученных от воспитателей, ответственный за питание до начала закладки продуктов и приготовления пищи вносит корректировки в меню-требование (или составляет дополнительное меню-требование) с учетом фактического количества детей, присутствующих на каждый прием пищи (обед, полдник, ужин).

5.5. В случае изменения фактического количества детей, присутствующих на завтраке, после начала закладки продуктов:

при уменьшении численности детей — порции отпускаются всем присутствующим воспитанникам в соответствии с утвержденными нормами выхода блюд по меню-требованию. Продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по накладной;

при увеличении численности детей — ответственный за питание незамедлительно составляет дополнительное меню-требование (приложение 1) на недостающее количество детей и обеспечивает выдачу дополнительных продуктов со склада для приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) отсутствующие дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию-накладной.

Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, неучтенные в основном меню-требовании, добавляются на питание через оформление дополнительного меню-требования (дополнительной ведомости) на выдачу продуктов.

5.8. Оформление дополнительного меню-требования (дополнительной ведомости) на выдачу (снятие) продуктов осуществляется при любом расхождении фактического количества присутствующих детей и детей, отраженных в основном меню-требовании, независимо от количества человек.

Дополнительное меню-требование составляется ответственным за питание, утверждается заведующим ДОО и передается на пищеблок до начала приготовления пищи.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОО на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги, также ведут учет в АИС «МУЛЬТИПАС». Число дето-дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу воспитанников, отраженных в меню-требовании.

5.10. Размер родительской платы за присмотр и уход за детьми, категории граждан, освобожденных от родительской платы за присмотр и уход за детьми, устанавливаются Учредителем и закрепляются в Договоре об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

6. Порядок организации питания сотрудников

6.1. Питание для сотрудников ДОО ежегодно регулируется приказом заведующего ДОО.

6.2. Приём пищи воспитателем группы, помощником воспитателя может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом.

6.3. Посуда, используемая для питания сотрудников в ДОО, имеет соответствующую маркировку и хранится отдельно от детской посуды.

6.4. Приём пищи другими сотрудниками образовательной организации осуществляется в специально отведённом оборудованном помещении для приема пищи в установленный час обеденного перерыва для отдыха, в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка ДОО.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет еженедельный контроль деятельности образовательной организации по организации питания воспитанников на основании плана-графика административного контроля.

7.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.4. В ДОО для качественной организации питания функционируют комиссии, которые руководствуются утвержденными в ДОО Положениями:

- бракеражная комиссия;
- комиссия по закупке и приемке товаров, работ и услуг;
- комиссия низового контроля.

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего ДОО.

8.2. Настоящее Положение действует до принятия нового.

Приложение 1

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 132»

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ № _____

Дата составления: «_____» _____ 20_____ г.
Время составления: ____ ч. ____ мин.
Прием пищи: □ завтрак □ обед □ полдник □ ужин
Причина корректировки:
□ увеличение численности детей (добавление)
□ уменьшение численности детей (снятие)

форма дополнительного меню-требования соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и обеспечивает прозрачный учет продуктов питания при изменении численности детей в течение дня.

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИИ ЧИСЛЕННОСТИ ДЕТЕЙ

Возрастная группа	Количество детей по основному меню-требованию	Фактическое количество детей	Изменение (+/-)
1,5 – 2 года			
3 – 4 года			
3 - 4 года (№2)			
4 - 5 лет			
5 - 6 лет			
6 - 7 лет			
ИТОГО:			

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ДЛЯ КОРРЕКТИРОВКИ

№ п/п	Наименование продукта	Ед. изм.	Норма на 1 ребенка (г, мл)	Количество детей (+/-)	Общее количество (г, мл)	Примечание
1	Мясо (говядина)	г				
2	Птица (курица)	г				
3	Рыба	г				
4	Масло сливочное	г				
5	Масло растительное	г				
6	Молоко	мл				
7	Творог	г				
8	Сметана	г				

9	Сыр	г				
10	Яйцо	шт.				
11	Крупа/макароны	г				
12	Картофель	г				
13	Овощи свежие	г				
14	Фрукты свежие	г				
15	Сахар	г				
16	Хлеб ржаной	г				
17	Хлеб пшеничный	г				
18	Мука	г				
19	Соль	г				
20	Прочие продукты					

Примечание: При добавлении детей (увеличении численности) продукты выдаются со склада.
При снятии детей (уменьшении численности) продукты, не прошедшие кулинарную обработку, возвращаются на склад.

ПОДПИСИ ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ
Составил:
Ответственный за питание: _____ / Горбунова И.А /
(подпись) (Ф.И.О.)
Согласовал:
Заведующий ДОО: _____ / Прокушина О.Л./
(подпись) (Ф.И.О.)
Получил продукты со склада:
Кладовщик: _____ / Подгорбунская С.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)
Дата и время выдачи: «» _____ *20* г., ____ ч. ____ мин.
Вернул продукты на склад:
Повар: _____ / Томашевская М.Е./Пислегина Т.А. (подчеркнуть)
(подпись) (Ф.И.О.)
Дата и время возврата: «» _____ *20* г., ____ ч. ____ мин.