

ПРИНЯТО:

На заседании
Педагогического совета
« 24 » 03 2018г
Протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОУ РК
«Санаторная школа-интернат №1» г. Воркут
Е.М. Гаптандер
«24» 03 2018г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
государственного общеобразовательного учреждения Республики Коми
«Санаторная школа-интернат №1»
г. Воркуты

г. Воркута, 2018

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации», постановление Правительства Республики Коми от 07.12.2006г № 299, приказом от 22.01.2010 г. № 358 «Об организации питания воспитанников государственных специальных (коррекционных) образовательных учреждений Республики Коми, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 12.09.2008 г. № 666, "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г №26, Уставом школы-интерната.

1.2. Настоящее положение «Об организации питания в ГОУ РК «Санаторная школа-интернат №1» г. Воркуты (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания детей от 3 до 12 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в школе - интернате, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования, ступени начального общего и дополнительного образования, круглосуточного пребывания воспитанников в учреждении.

1.3. ГОУ РК «Санаторная школа-интернат №1» г. Воркуты (далее – Учреждение) обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам по Республике Коми.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждение являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет средств бюджета Республики Коми.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, подсобный работник кухни, воспитатели, младшие воспитатели).

1.7. Ответственность за соблюдение или нарушение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на директора ГОУ РК «Санаторная школа-интернат №1» г. Воркуты.

2. Организация питания детей в Учреждение

2.1. Воспитанники Учреждения получают шестиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, адаптационный период пребывания после тундры, период од заболеваемости (карантина), учет особенностей национального питания.

Учитывая особенности жизни кочевого населения, принципы и условия питания, в исключения желудочно-кишечных заболеваний, адаптационный период по прибытию из тундры включает в себя – питание воспитанников с исключением из рациона овощей и фруктов на две недели. С третьей недели месяца с разрешения медицинского работника по состоянию здоровья детей, поэтапно ведется включение в меню натуральных норм овощей и фруктов.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в школе-интернате 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; пол-

дник (15%), ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в Учреждение осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 3 до 7 лет и для детей с 7 до 14 лет, утвержденным директором Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд на детей разного возраста, которое утверждается директором Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдать объемы порций приготовляемых блюд.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требовании вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в школе-интернате проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, т.ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале фиксируются органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Пробы отбираются в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 °С.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, ячницы-глазуни, 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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 кладовщик продуктового склада. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, с ежедневной отметкой в Журнале температурного режима.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. 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.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику, с дезинфицирующим средством, с отметкой на специальном бланке о производимой уборке.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости или 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. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, в столовой ОУ, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) директором Учреждения издаются приказы «Об организации питания в ОУ», в котором утверждается ответственный за организацию питания в ОУ, «О создании комиссии по питанию»; «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»; Составляется и утверждается План мероприятий по контролю за организацией питания в ОУ на учебный год», в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Директором заключаются договоры с поставщиками продуктов. Руководитель ОУ несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей от 6 человек и более, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с составлением Акта возврата продуктов питания, на основе акта составляется приказ по возврату продуктов. Возврату подлежат продукты: яйцо,

консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносятся изменения в меню-требование, то составляется Акт возврата продуктов питания, издается приказ о возврате продуктов, утверждается руководителем.

3.4. В случае увеличения численности детей от 6 человек и более, производится добор продуктов питания. Руководителем утверждается приказ и составляется Акт добора продуктов питания.

3.5. Кладовщик производит учет продуктов питания на складе 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.

3.6. Начисление учет питания бухгалтерия школы-интерната производит на основании Табелей учета посещаемости детей, напечатанный на бланке установленной формы, сданного медицинской сестрой в конце каждого месяца, с подписями директора и медработника.

3.7. Число детодней по Табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

4.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждение всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

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

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГОУ РК «Санаторная школа-интернат №1» г. Воркуты. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГОУ РК «Санаторная школа-интернат №1» г. Воркуты. Исходя из этого, график завоза продуктов в школу-интернат подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их

использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, школа-интернат имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. Руководитель обязан провести в течение учебного года не менее двух плановых проверок по организации питания. Содержание проверки может быть комплексным или выборочным. Обязательно руководитель контролирует поступающую на склад документацию.

5.5. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за 14 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании Журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.6. Меню-требование составляется с учетом утвержденных норм питания и примерного 14-дневного меню, утверждается директором ОУ, ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду. Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается.

5.7. Ежедневный контроль осуществляет медицинская сестра и при закладке продуктов в котел. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов питания (масло, мясо, рыба и др.) производится контрольное взвешивание продуктов. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

5.8. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенного 1 блюда.

5.9. Посуда на пищеблоке должна быть вымерена. Выход 2 блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню. Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям, проходить ежегодную поверку.

5.10. Норма расходов продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюд и содержит сведения:

- Масса «брутто» - масса продукта до его холодной обработки;
- Масса «нетто» - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- Выход порций;
- Состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта «нетто»;
- Технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается директором и корректируется по мере необходимости. В учреждении имеется два экземпляра – один у медсестры, второй у повара.

5.11. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору неиспользуемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.12. В целях соблюдения санитарных правил и норм необходимо соблюдать условия хранения продуктов, кухонного инвентаря, оборудования. Оборудование, инвентарь должен иметь соответствующую маркировку, использоваться по назначению, подлежать специальной обработке, согласно инструкции.

5.12. Директор совместно с Комиссией по питанию ОУ и план контроля за организацией питания в ГОУ РК «Санаторная школа-интернат №1» г. Воркуты на учебный год, производит контроль, с отражением результатов в справке.

5.13. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (мясо, рыба, масло и др.) производится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением Акта.

5.14. Ежемесячно кладовщик и бухгалтер производят сверку продуктов питания на складе, в случае недостачи и выявленных излишек продуктов информируют директора Учреждения.

5.15. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в школе-интернате, осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совет учреждения школы-интерната.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.


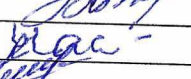
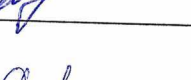



6.2. Медицинская сестра ежемесячно формирует Табель учета посещаемости детей, установленной формы, предоставляет в бухгалтерию до 1 числа месяца, следующего за отчетным периодом.

6.3. Медицинская сестра 1 раз в полугодие формирует отчет выполнения натуральных норм питания на 1 ребенка, установленной формы.

6.4. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

- 6.5. При организации питания оформляется необходимая документация (прошитые, пронумерованные журналы, установленной формы) по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).
- 6.6. Директором издаются приказы под роспись работников ОУ по организации питания; медицинским работником ежедневно заполняется и утверждается подписью меню-требование.
- 6.7. Работник продуктового склада должен иметь документы на все виды продуктов питания.
- 6.8. Договора, документы на оплату, исполненные меню-требования, табеля учета посещаемости детей и другие, ведутся и содержатся в бухгалтерии.

С положением ознакомлены:

Дата	ФИО	Подпись
28.03. 2018г.	Мартинцев С.В.	
28.03. 2018г.	Киселева З.Н.	
28.03. 2018г.	Пассомова П.Н.	
28.03. 2018г.	Кайба СВ.	
28.03. 2018г.	Ковалева В.А.	
28.03. 2018г.	Денисова Т.С.	
24.09. 2020	Магумова Г.М.	