

ПРИНЯТО
на общем собрании коллектива
Протокол № 2 от «14» декабря 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 1 от «14» декабря 20 20 г.
Заведующая МКДОУ д/с «Колокольчик»
Н.Н. Салтыкова



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания сотрудников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида «Колокольчик» города Слободского

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида «Колокольчик» (далее ДОУ), в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, положением о порядке организации питания сотрудников муниципальных дошкольных образовательных организаций города Слободского, утвержденного постановлением администрации города Слободского от 30.12.2016г. №3025

1.2. В соответствии со ст.108 Трудового кодекса Российской Федерации руководитель образовательного учреждения обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приема пищи.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания сотрудников ДОУ.

II. Организация работы пищеблока

2.1. Сотрудники ДОУ, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время) состоящее из второго блюда и хлеба по остатку.

2.2. Питание сотрудников в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения.

2.3. В меню-требовании на выдачу продуктов питания вносятся данные о расчете продуктов для организации питания в специально отведенной колонке.

2.4. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для сотрудников.

2.5. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующей ДОУ запрещается.

2.6. Сотрудник, ответственный за составление меню-требования, ежедневно ведёт учет питающихся сотрудников с занесением данных в «Табель по питанию сотрудников».

2.7. Обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания сотрудников отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся сотрудников и объемом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

2.8. Выдача пищи для питания сотрудников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания сотрудников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции на возрастные группы.

III. Организация питания сотрудников

3.1. Прием пищи воспитателя группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приема пищи и формирования культуры поведения за столом. Младший воспитатель принимает пищу по окончании приема пищи детьми и установленных часов определенного перерыва.

3.2. Прием пищи другими сотрудниками ДОУ осуществляется в специально отведенном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДОУ.

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

- 4.1. Сотрудники, желающие питаться в учреждении обращаются к заведующей ДОУ с письменным заявлением об этом.
- 4.2. В начале календарного года заведующей издаётся приказ о зачислении сотрудников на питание.
- 4.3. Ежедневно, ответственный за питание сотрудников, составляет меню-требование на следующий день, в котором закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников..
- 4.4. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.
- 4.5. Оплата за питание сотрудниками производится по факту за прошедший месяц после обчета табеля сотрудников бухгалтером МКУ «ЦБ». Ежемесячно табеля по питанию сотрудников направляются в МКУ «Централизованная бухгалтерия», где производится расчет сумм, потраченных на питание каждого сотрудника.