Согласовано:

Председатель первичной организации и пробременто в МДОУ «Деторий сад колодинированного вида № 2 «Машенька» г. Ершова Спратовской областия

Утверждено: Приказом Заведующий МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 2 «Машелька» г. Ершова Сараторуюй области»
\_\_\_\_/И.В.Требунская/

положение

О ПОРЯДКЕ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ

МДОУ «Детский сад комбинированного вида №2 «Машенька» г. Ершова Саратовской области»

# І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №2 «Машенька» г. Ершова Саратовской области» (далее МДОУ) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.
  - 1.2. Настоящее Положение устанавливает:
  - порядок организации питания сотрудников МДОУ;
  - условия предоставления питания.
- 1.3. В соответствии со ст.108. Трудового кодекса Российской Федерации руководитель образовательного учреждения обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приёма пищи.

# СФЕРА ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО ПОЛОЖЕНИЯ

- 2.1. Действие настоящего Положения распространяются на работников МДОУ «Детский сад комбинированного вида №2 «Машенька» г. Ершова Саратовской области».
- 2.2. Регулирует отношения между Работодателем и сотрудниками по вопросам организации питания.

#### ІІІ. ПРАВА НА ПИТАНИЕ СОТРУДНИКОВ.

- 3.1. Организация питания сотрудников МДОУ осуществляется из средств внебюджетного счёта.
- 3.2. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день обеда.
  - 3.3. Обед сотрудников состоит из первого блюда и хлеба
- 3.4. Питание сотрудников в МДОУ осуществляется в соответствии с 10-ти дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения.
- 3.5. В меню- требование на выдачу продуктов питания (Ф № 0504202 ОКУД) вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведённые колонки «Для обслуживающего персонала»
- 3.6. Ежедневно заведующий хозяйством составляет меню требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников.
- 3.7. Заведующий хозяйством, ежедневно ведет учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников.
- 3.8. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
- 3.9. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.
- 3.10. Воспитатели по желанию могут обедать совместно с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, обедают по окончании смены. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
- 3.11. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.
- 3.12. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

# IV. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ.

- 4.1. организация питания в учреждении возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения детского сада.
- 4.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания сотрудников в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для сотрудников, определяются санитарно -эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдения которых создает угрозу жизни или здоровью сотрудников учреждения.

- 4.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации общественного питания СанПиН 2.4.3648-20, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
- 4.4. Посуда ,инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарноэпидемиологическое заключение.
- 4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
  - 4.6.Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## V. УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ.

- 5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.
- 5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3949-13.
  - 5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20.

## VI. ОПЛАТА ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ.

- 6.1. Оплата питания сотрудниками производится в соответствии с графиком питания сотрудников, составляемым завхозом на основании заявления и оплачивается в кассу бухгалтерии управления образования ежемесячно, до 20 числа месяца, следующего за отчётным.
- 6.2. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий счет детского сада на восстановление кредита.
- 6.3. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников МДОУ.
- 6.4. Заведующий МДОУ ответственна за установленный в соответствии с настоящим Положением порядок питания сотрудников.
- 6.5. Соблюдение порядка питания сотрудников, установленного настоящим Положением, контролируется инспектирующими органами при проверке воспитательной работы и финансово- хозяйственной деятельности МДОУ.