


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Эрхирикский детский сад «Ручеек»

Нургуулин урдахи болбосоролой нютагай засагай бээ даанан эмхи зургаан
Эрхирэгэй хүүгэдэй сээрлиг «Ручеек»

671336, Республика Бурятия, Заиграевский район, с.Эрхирик, ул.Гагарина, 10А, ds_erkhirik@govrb.ru

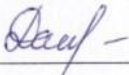
ПРИНЯТА

Педагогическим советом
МАДОУ Эрхирикский детский сад
«Ручеек»

 Эрдынеева Д.Б

СОГЛАСОВАНА

Заседанием Управляющего совета

 Дамдинова Н.Б

УТВЕРЖДЕНА

Заведующим МАДОУ Эрхирикский
детский сад «Ручеек»

 Циренжапова Д.Б
ЭРХИРИКСКИЙ
ДЕТСКИЙ САД
"РУЧЕЕК"

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания персонала

МАДОУ Эрхирикского сада «Ручеек»

С. Эрхирик

2023 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Эрхирикский детский сад «Ручеек» (далее – ДООУ).

1.2. Настоящее положение об организации питания сотрудников МАДОУ Эрхирикский детский сад «Ручеек» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПин 2.3/2.4.3590- 20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](#), ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации

1.3. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания сотрудников, работающих в ДООУ, устанавливает правила и регулирует порядок организации питания сотрудников ДООУ.

1.4. Процесс организации питания сотрудников, как и воспитанников, осуществляется работниками ДООУ.

1.5. Организация питания в ДООУ основывается на следующих принципах:

- добровольность;
- обеспечение санитарно - гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

1.6. Организация рационального питания в ДООУ основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерного десятидневного меню.

1. Организация работы пищеблока

2.1. Сотрудники ДООУ, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из комплексного обеда (1-е, 2-е, 3-е блюдо и салат).

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

2.3. В меню-требование на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведённые колонки «Для обслуживающего персонала»

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

2.5. При необходимости внесения изменения в утверждённой (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и пр.) в меню - требования вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ.

2.6. Сотрудник, ответственный за составление меню-требования, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в таблицу по питанию сотрудников.

2.7. Обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. 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 для детей на все возрастные группы.

2. Организация питания сотрудников

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

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

3.3. Приём пищи другими сотрудниками ДООУ осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДООУ.

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

4.1. Сотрудники, желающие питаться в учреждении обращаются к заведующей ДООУ с письменным заявлением об этом.

4.2. Ежедневно ответственный за питание сотрудников составляет меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников.

4.3. Расчет платы за питание определяется с учетом набора продуктов, выписываемых на сотрудника (обед). За питание сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

4.4. Оплата за питание сотрудниками производится каждый месяц.

4.5. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за осуществлением возмещения расходов питания несет заведующая хозяйством.

4.2. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий ДОУ.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Завхоз осуществляет анализ деятельности ДОУ по организации питания сотрудников.

5.2. Отчеты об организации питания в ДОУ, при необходимости, могут доводиться до сведения всех сотрудников (на общем собрании работников ДОУ)