

Утверждено:
приказом № 3 от 11.01.2021г.
заведующим МАДОУ № 24
Вяткина Е.С.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания сотрудников
Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 24 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по социально-личностному развитию
детей

1. Общие положения

1.1. Положение «далее Положение», об организации питания сотрудников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 24 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей, разработано в соответствии со статьей 108 Трудового кодекса российской Федерации, Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом МАДОУ (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для работы сотрудников Учреждения и устанавливает порядок организации питания для сотрудников Учреждения.

1.3. Организация питания сотрудников в Учреждении осуществляется за счет средств сотрудников.

1.4. Организация питания сотрудников, как и воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи и пр.) осуществляется работниками Учреждения.

1.5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания сотрудников возлагается на администрацию Учреждения.

2. Порядок организации питания сотрудников

2.1. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием всех сотрудников на основании приказа заведующего Учреждением, который издается на учебный год.

2.2. Сотрудники учреждения (помощники воспитателя, машинист по стирке белья, кастелянша, завхоз, кладовщик, уборщик служебных помещений, специалист по кадрам, делопроизводитель) получают одноразовое питание по выбору:

- первое и третье блюда;
- второе и третье блюда;

- первое, второе и третье блюда.

Остальные сотрудники:

- первое и третье блюда;

- первое, второе и третье блюда.

2.3. Сотрудники, работающие не полный рабочий день, питаются самостоятельно.

2.4. Сотрудникам, желающим питаться дома в обеденное время, предоставляется обеденный перерыв на 1 час.

2.5. Специалисту по кадрам, оформить документально питание сотрудников с перерывом на обед на 1 час.

2.6. Ежедневно специалистом по кадрам ведется учет питающихся сотрудников с занесением данных в журнал учета.

2.7. Питание сотрудников в Учреждении осуществляется по нормам питания детей дошкольного возраста на основании примерного 10-дневного меню, разработанным в Учреждении в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания детей, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующей Учреждением.

2.9. На основании меню – требования медицинской сестрой Учреждения оформляется калькуляционная карточка готовых блюд, которая утверждается руководителем Учреждения.

Меню готовых блюд для сотрудников Учреждения с указанием их фактической стоимости (согласно калькуляционной карточки) утверждается руководителем Учреждения размещается в доступном месте для ознакомления питающихся сотрудников.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) работнику, ответственному за составление меню-требования предоставляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню - требование не допускаются.

2.11. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и помощникам воспитателя) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

2.12. Выдача пищи сотрудникам, работающим с детьми (воспитателям и помощникам воспитателя) осуществляется одновременно с выдачей пищи на группу по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

Выдача пищи вспомогательному персоналу осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы. Вспомогательный персонал осуществляет прием пищи в установленные часы обеденного перерыва.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.13. Столовая посуда используемая для питания сотрудников в

буфетной групповой комнаты отдельно от посуды, предназначенной для детей.

2.14. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табелей учета питающихся сотрудников и фактической стоимости готовых блюд согласно меню - требования для сотрудников Учреждения. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

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

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, с кем учреждение заключает договоры на поставку продуктов питания.

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

3.3. В случае если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если поставщик поставил в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее (при хранении, первичной или тепловой обработке продуктов) Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению поставщика, 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 в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным с графиком работы Учреждения. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и не принимать

организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Отчетность и делопроизводство.

4.1. Ответственность за составление меню возлагается на медицинскую сестру Учреждения.

4.2. Отчеты об организации питания в Учреждении при необходимости могут доводиться до всех сотрудников (на Общем собрании работников Учреждения).