

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО**на общем собрании работниковПротокол № 1 от 25.03.2020 г. **СОГЛАСОВАНО**Председатель Собрания работников\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Кошкина  | **УТВЕРЖДАЮ:** Заведующий МБДОУ«Детский сад № 50» \_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.С.СосинаПриказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_2020г. |

 Положение

о питании сотрудников МБДОУ «Детский сад № 50»

1. Общие положения.
2. Настоящее Положение разработано для сотрудников МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 50» (далее Учреждение).
3. Организация питания регулируется настоящим Положением и следующими нормативно-правовыми документами:
* Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Письмом от 16.02.1981 № 46-М «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, специальных школ-интернатов для детей с дефектами умственного и физизического развития, интернатах при школах с полным государственным обеспечением, санаторно-лесных школ, санаторных школ-интернатов, специальных школ для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания, дошкольных учреждений»;

СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций» с изменениями 04.04.2014

1. Соблюдение порядка питания сотрудников, установленного настоящим Положением, контролируется инспектирующими органами при проверке финансово-хозяйственной деятельности Учреждения.
2. Организация питания сотрудников осуществляется за счет средств работников.

1.5.Организация питания основывается на следующих принципах:

* добровольность;
* максимальное разнообразие рациона;
* адекватная технология и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
* сбалансированность рациона;
* 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 Учреждении основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерного двухнедельного меню.

1. Требования к организации питания сотрудников
2. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием (обед) всех сотрудников на основании личного заявления и приказа руководителя Учреждения.
3. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
4. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
5. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.
6. Питание сотрудников состоит из полного обеда, согласно меню- требованию.
7. На основании утвержденного примерного двухнедельного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания детей, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд.
8. Ежедневно ответственный за питание сотрудников ведет журнал учета по питанию.
9. Плата за питание удерживается с сотрудников по безналичному расчету с заработной платы, согласно табелю учета.
10. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников Учреждения.
11. Снятие с питания сотрудников, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя и приказа по Учреждению.
12. Соблюдение порядка питания сотрудников, установленного настоящим Положением, контролируется инспектирующими органами при проверке воспитательной работы и финансово-хозяйственной деятельности Учреждения.
13. Ответственность
14. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несет руководитель Учреждения.
15. Ответственность за ведение табеля питания сотрудников несёт ответственная по организации питания.
16. Ответственность за составление меню -требования на питание сотрудников несет калькулятор.
17. Документация
18. Табель учета питания сотрудников.
19. Приказы, на основании поданных заявлений сотрудников на питание.
20. Перспективное двухнедельное примерное меню.