

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Жемчужина»**

Утверждаю:

Заведующий МДОУ

«Детский сад «Жемчужина»

А.В.Остапенко

Приказ № 182 от 08 08 2022 г



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ

В МДОУ «ДЕТСКИЙ САД «ЖЕМЧУЖИНА»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания сотрудников в ДООУ разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 г., а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность

1.2 Положение об организации питания сотрудников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Жемчужина» (далее по тексту - Положение, Учреждение) разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

1.4. Организация питания сотрудников в Учреждении осуществляется за счет их собственных средств, в порядке удержания из заработной платы.

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 Учреждением.

2. Порядок организации питания сотрудников

2.1. Сотрудники Учреждения получают одноразовое питание (обед - первое блюдо, хлеб).

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

Данным приказом утверждается список сотрудников, отказавшихся от питания в учреждении на основании личных заявлений сотрудников.

2.4. Ежедневно поваром, либо другим ответственным за учет сотрудником, ведется учет питающихся сотрудников с занесением данных в ведомость учета питающихся.

2.5. Питание сотрудников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников Учреждения по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» среднесуточных норм питания.

2.6. 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 заведующим Учреждения.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком (при отсутствии завхозом) составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню - требование не допускаются.

2.8. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и младшим воспитателям) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и младших воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.9. В Учреждении имеется соответствующая посуда, тара, используемая для питания сотрудников.

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

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего заказа.

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 договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между

Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация 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 снабжающая организация поставила 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 (либо завхоз) 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) Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, 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. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным с графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения.

При несоблюдении этих условий, так же и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Отчетность и делопроизводство.

4.1 Заведующий Учреждения осуществляет анализ деятельности по организации питания сотрудников.

4.2. Каждый месяц 20 числа делопроизводитель на основании меню-требования о питании сотрудников, издает приказ об удержании денежных средств за прошедший месяц, с которым знакомит всех сотрудников под подпись.

4.3 Отчеты об организации питания в Учреждении при необходимости

могут доводиться до всех сотрудников.