

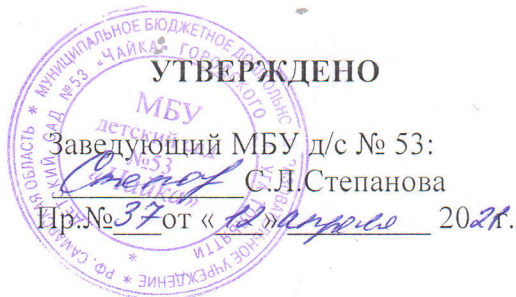
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 53 «Чайка» городского округа Тольятти

ПРИНЯТО

Советом Учреждения
Протокол № 2
от «05» апреля 2021г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитет
Е.В.Рево Е.В.Рево



ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИТАНИИ СОТРУДНИКОВ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации питания сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 53 «Чайка» городского округа Тольятти (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано с учетом государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.1.3648-20 от 28.09.2020г. № 28, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020г. № 32; в соответствии со статьей 108 Трудового кодекса РФ.

2. Организация работы пищеблока

2.1. Сотрудники Учреждения получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из второго блюда, третьего блюда и хлеба.

2.2. Горячее питание сотрудников организуется с надлежащим качеством, в полном объеме оператором по питанию.

2.3. Горячее питание сотрудников осуществляется на оборудовании Учреждения представителями оператора по питанию, работающими на пищеблоке.

2.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания сотрудников отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся сотрудников и объемом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании, которое предоставляет оператор по питанию.

2.5. Ежедневно заведующий производством - представитель оператора по питанию, ответственный за питание сотрудников - составляет меню-требование на выдачу продуктов заранее: в день, предшествующий дню получения горячего питания, что способствует своевременной доставке и обработке продуктов питания.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для сотрудников, предоставляется оператором по питанию.

2.7. Выдача пищи с пищеблока 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.

3. Организация питания сотрудников

3.1. Прием пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приема пищи и формирования культуры поведения за столом.

Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приема пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.

3.2. Прием пищи другими сотрудниками Учреждения осуществляется в специально отведенном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определенного приказом заведующего Учреждением в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка.

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

4.1. Сотрудники питаются в Учреждении на основании письменного заявления и договора с оператором по питанию.

4.2. В начале учебного года заведующим издается приказ об организации горячего питания сотрудников.

4.3. Оплата за питание сотрудников производится путем перечисления денежных средств лично каждым сотрудником Учреждения на лицевой счет оператора по питанию.

4.4. Бухгалтер Учреждения ежемесячно ведет таблицу организации питания сотрудников, где учитываются дни питания сотрудников, и передает в бухгалтерию оператора по питанию для начисления и расчета