ПРИНЯТО
Общим собранием
Протокол № $\qquad$
от O9. O9 2016г.
СОГЛАСОВАНО
Совет родителей
Протокол № $\qquad$
от 12 Og 2016 г.

ПОЛОЖЕППИЕ
об организации шитания сотрудииков
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитио детей №l «Звездочка»

городекого округа «город Якутек»

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей №1 «Звездочка» (далее - ДОУ) в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», Санитарноэпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. № 91, письмом МинПроса РСФСР от 16 февраля 1981 г. n $46-\mathrm{M}$ «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, специальных школ-интернатов для детей с дефектами умственного и физического развития, интернатов 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»
1.2. В соответствии со ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации руководитель образовательного учреждения обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приёма пищи.
1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания сотрудников ДОУ.

## 2. Организация работьь пищеблока

2.1. Сотрудники ДОУ, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состояшее из первого блюда, третьего блюда и хлеба.
2.2. Питание сотрудников в ДОу осуществляется в соответствии с примерным 10дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения.
2.3. В меню-требование на выдачу продуктов питания (Ф № 0504202 ОКУД) вносятся данные о расходе продуктов для организании 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. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с заведующей ДОУ запрещается.
2.6. Сотрудник пищеблока, назначенный прмказом заведующей, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников и

информирует должностное лицо, ответственное за составление меню-требования, о количестве заявленных порций для питания сотрудников накануне предшествующего дня, указанного в меню.
2.7. 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 питаюшихся сотрудников и объёмом разовых порций. 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.

## 3. Организация питания сотрудников

3.1. Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.
3.2. Приём пищи другими сотрудниками ДОУ осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определённого приказом заведующего ДОУ в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДОУ.
4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукть питания
4.1. Сотрудники, желающие питаться в учреждении обращаются к заведующей ДОУ с письменным заявлением об этом.
4.2. В начале календарного года заведуюшим ДОУ издаётся приказ о зачислении сотрудников на питание.
4.3. Ежедневно ответственный за питание сотрудников составляет меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников. Меню составляется на основании сведений, которые ежедневно с 14.00 до 15.00 подаёт лицо, ответственное за учёт питающихся сотрудников.
4.4. Организация питания сотрудников ДОУ осуществляется из средств внебюджетного счёта. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.
4.5. Оплата за питание сотрудниками производится авансовым методом на предстоящий месяц путём зачисления денежных средств на внебюджетный счёт ДОУ.
4.6. Предварительное начисление оплаты за питание производится должностным лицом, ответственным за своевременное внесение денежных средств на питание на внебюджетный счёт, назначенным приказом заведующего ДОУ. Ежемесячно табель по питанию сотрудников направляется в МКУ Централизованная бухгалтерия, где производится расчёт сумм, потраченных на питание каждого сотрудника. Должностное лицо, ответственное за сбор денежных средств за питание сотрудников производит перерасчёт денежных средств, внесённых сотрудииками в качестве оплаты за питание согласно фактическим затратам за прошедший месяц, полученных от бухгалтера МКУ Централизованная бухгалтерия и определяет сумму, которую сотруднику необходимо заплатить на следующий месяц.
4.7. МКУ Централизованная бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования внебюджетных средств.


