

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Северобайкальский Центр развития ребенка - детский сад «Золотой ключик»»  
(МАДОУ «СЦРР-ДС «Золотой ключик»)

**СОГЛАСОВАНО**

Советом МАДОУ «СЦРР-  
ДС «Золотой ключик»  
(протокол от 02.09.2024 г. № 8)



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МАДОУ «СЦРР-  
ДС «Золотой ключик»  
О.Г.Наполовой  
Приказ № 154д/п от 02.09.2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания работников**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного**  
**учреждения «Северобайкальский Центр развития ребенка – детский**  
**сад «Золотой ключик»»**

**1. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано с целью организации питания работников, выполнения Правил внутреннего трудового распорядка, трудовых договоров работников для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Северобайкальский Центр развития ребенка – детский сад «Золотой ключик»» (далее - МАДОУ) в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Уставом МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации питания всех работников МАДОУ.

1.3. В соответствии со ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации руководитель образовательного учреждения обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приёма пищи.

1.4. Организация питания работников в МАДОУ осуществляется за счет их средств. Ежемесячно табель по питанию сотрудников секретарь-администратор направляет в централизованную бухгалтерию, где производится расчёт сумм, потраченных на питание каждого сотрудника.

1.5. Организация питания работников, как и воспитанников МАДОУ (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи и пр.) осуществляется штатными работниками учреждения.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания работников, учета, возлагается на сотрудника назначенного приказом заведующего МАДОУ.

## **2. Организация питания работников**

- 2.1. В течение рабочего дня (смены) работники МАДОУ имеют право на получение одноразового питания - обеда: (первое и третье блюдо, два кусочка хлеба). Объём порции установить в размере, соответствующий объёму порции детей 7-8 лет. Питание сотрудников в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения.
- 2.2. Зачисление работников на получение обеда производится согласно их письменного заявления.
- 2.3. Питание работников производится из общего с детьми котла (без права выноса за территорию МАДОУ).
- 2.4. Питание работников организовать по их желанию на основании личных заявлений (работающих на группах – обязательно) в следующем порядке:
  - администрация МАДОУ, обслуживающий персонал в установленный час обеденного перерыва без права выноса продуктов питания за территорию МАДОУ;
  - воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателей обедают вместе с детьми в группах с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом (или во время сна воспитанников, не оставляя их без присмотра).
- 2.5. Воспитатели, работающие во вторую смену - перед началом смены. Узкие специалисты-педагоги обедают в группах во время обеда детей. Работники пищеблока - после раздачи обеда.
- 2.6. В случае присутствия в учреждении посторонних лиц (детей работников, родственников, знакомых), что является само по себе уже нарушением и питающимися обедом, предназначенного воспитанникам МАДОУ, данный работник должен быть поставлен на питание даже без его согласия. Ему будет предъявлено порицание.
- 2.7. Питание работников производить на основании меню-раскладки с приготовлением в ёмкостях для детей дошкольного возраста без права выноса, используя продукты, отпускаемые для этой цели торговыми организациями с соблюдением федерального законодательства.
- 2.8. Оплату за питание производить авансом за стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости, с оплатой (ежемесячное удержание из заработной платы) учитывая количество рабочих дней в месяц.
- 2.9. Ежемесячный учет количества дней питания работников, составляя таблицу для сдачи в бухгалтерию, возложить на секретаря-администратора МАДОУ.
- 2.10. Бухгалтер МАДОУ ведёт учёт расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников детского сада.
- 2.11. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться по состоянию здоровья в учреждении МАДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего МАДОУ и предъявления соответствующих справок от врача) на определённый срок.
- 2.12. В связи с отказом от питания работников создать специальную комиссию по контролю за выполнением данного Положения.
- 2.13. Членам комиссии вменяется в обязанности следить за тем, чтобы пища, предназначенная детям, не принималась работниками, не стоящими на питании в МАДОУ. В случае обнаружении приема пищи, предназначенной детям, данный работник должен быть поставлен на питание даже без его согласия.

2.14. Работники, отказавшие от питания МАДОУ по состоянию здоровья (при наличии справок) могут приносить пищу из дома в свой обеденный перерыв. Но хранить её они должны не в буфетной и нельзя принимать данную пищу в присутствии воспитанников, разогревать ее на пищеблоке.

### **3. Требования к организации питания работников МАДОУ**

3.1. Организация питания в учреждении возлагается на администрацию МАДОУ.

3.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания работников в учреждении, производству, реализации, организации потребления продуктов общественного питания для работников, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровью работников МАДОУ.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать действующим санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.4. Продукты питания должны приобретаться штатным кладовщиком в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на продукцию.

3.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиН.

3.6. Соблюдение порядка питания работников, установленного настоящим Положением, контролируется заведующим МАДОУ.