

СОГЛАСОВАНО:

Профсоюзная организация  
МАДОУ № 3  
Председатель И.И. О.Н. Пасынкова  
«31» мая 2018г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МАДОУ № 3  
Е.В. Росолова  
«31» 05 2018 г.

ПРИНЯТО:

Решением Общего собрания  
работников МАДОУ № 3

№ 11 от «31» 05 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания сотрудников  
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 3»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания сотрудников в МАДОУ №3 (далее - Учреждение) разработано в соответствии со статьей 108 Трудового кодекса РФ, Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – Учреждения).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для работы сотрудников Учреждения и устанавливает порядок организации питания для сотрудников Учреждения.

1.3. Питание сотрудников в Учреждении осуществляется за счет средств сотрудников.

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 Учреждением.

2. Порядок организации питания сотрудников

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

2.2. Сотрудники Учреждения получают одноразовое питание - обед (первое или второе блюдо на выбор, третье блюдо обязательно).

2.3. Ежедневно медицинской диетической сестрой ведется учет питающихся сотрудников с занесением данных в журнал учета.

2.4. Питание сотрудников в Учреждении осуществляется по нормам питания детей дошкольного возраста на основании примерного 10 - дневного меню, разработанного в Учреждении в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

2.5. На основании меню-требования бухгалтером Учреждения оформляется калькуляционная карточка готовых блюд, которая утверждается руководителем Учреждения.

Меню готовых блюд для сотрудников Учреждения с указанием их фактической стоимости (согласно калькуляционной карточки) утверждается руководителем Учреждения и размещается в доступном месте для ознакомления питающихся сотрудников.

2.6. При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) медицинской диетической сестрой составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.7. Выдача пищи сотрудникам, работающим с детьми (воспитателям и младшим воспитателям), осуществляется одновременно с выдачей пищи на группу по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

Выдача пищи вспомогательному персоналу осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы. Вспомогательный персонал осуществляет прием пищи в установленные часы обеденного перерыва.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.8. Столовая посуда, используемая для питания сотрудников в Учреждении, должна иметь соответствующую маркировку и храниться в буфетной групповой комнате отдельно от посуды, предназначенной для детей.

2.9. Начисление платы за питание сотрудникам Учреждения производится на основании табелей учета питающихся сотрудников и фактической стоимости готовых блюд согласно меню для сотрудников Учреждения.

2.10. Оплата за питание производится до 25 числа текущего месяца путем удержания фактической стоимости питания за месяц из начисленной сотруднику заработной платы (по заявлению сотрудника на имя руководителя Учреждения).

### 3. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Поставку продуктов питания в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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 аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если поставщик 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 поставщик поставил 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 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 поставщика, 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. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным с графиком работы Учреждения. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как 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 сотрудников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### 4. Ответственность за организацию питания сотрудников в Учреждении

4.1 Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания сотрудников возлагается на администрацию Учреждения.

4.2 Ответственность за составление меню возлагается на медицинскую диетическую сестру Учреждения.