

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 40 «ТЕРЕМОК» с. СИНЕГОРСК**

ПРИНЯТО

на Общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 12
от 09.06.2017

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 09.06.2017
№ 04/04



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания сотрудников муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детского сада № 40
«Теремок» с. Синегорск**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 40 «Теремок» с. Синегорск (далее – МБДОУ) в соответствии с нормативно — методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», письмом МинПроса РСФСР от 16 февраля 1981 г. п 46-м «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. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для работы, устанавливает порядок организации питания для сотрудников МБДОУ.

2. Организация работы пищеблока

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

2.2. Питание сотрудников в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников Учреждения.

2.3. В меню-требование на выдачу продуктов питания (Ф № 0504007 ОКУД) вносятся данные о расходе продуктов для организации 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 заведующим МБДОУ запрещается.
- 2.6. Сотрудник, назначенный приказом заведующего, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников (Ф № 0504608 ОКУД) 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 питающихся сотрудников и объёмом разовых порций. Объём 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 и младшим воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом.
- 3.2. Приём пищи другими сотрудниками МБДОУ осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определённого приказом заведующего МБДОУ в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка МБДОУ.

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

- 4.1. Сотрудники обращаются к заведующему МБДОУ с письменным заявлением об этом.
- 4.2. В начале календарного года заведующим МБДОУ 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 12.30 до 13.00 подаёт лицо, ответственное за учёт питающихся сотрудников.
- 4.4. Организация питания сотрудников МБДОУ осуществляется из средств внебюджетного счёта. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.
- 4.5. Оплата за питание сотрудниками производится своевременно путём зачисления денежных средств на внебюджетный счёт МБДОУ до 20 числа месяца, следующего за отчетным.
Ежемесячно табель по питанию сотрудников направляется в МКУ «ЦБУО», где производится расчёт сумм, потраченных на питание каждого сотрудника.
- 4.6. МКУ «ЦБУО», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования внебюджетных средств.

