

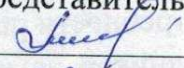
- 2.1. Сотрудники Учреждения получают одноразовое питание (полный обед – первое, второе блюдо, третье блюдо, салат при его наличии).
- 2.2. При организации питания сотрудников учитываются нормы потребности ребенка.
- 2.3. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием всех сотрудников на основании приказа, издаваемого Учреждением, который издается на календарный год. Данным приказом утверждается список сотрудников, отказавшихся от питания в учреждении на основании личных заявлений сотрудников.
- 2.4. Ежедневно калькулятором ведётся учет питающихся сотрудников с занесением данных в журнал учета.
- 2.5. Питание сотрудников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим четырехнедельным меню, разработанным для воспитанников Учреждения по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания.
- 2.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания детей, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Учреждения.
- 2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требование не допускаются.
- 2.8. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и младшим воспитателям) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам. Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и младших воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 2.9. Педагогический и учебно-вспомогательный персонал учреждения питается вместе с воспитанниками во время приема пищи;
- 2.10. Обслуживающий персонал учреждения питается в кабинете логопеда.
- 2.11. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников имеет соответствующую маркировку и хранится на пищеблоке).
- 2.12. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табелей учета посещаемости питания сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.
- 2.13. Плата за питание сотрудников удерживаются по безналичному расчету с заработной платы работников, согласно табеля.
- 2.14. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей.

3. Ответственность

- 3.1. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующая ДОУ.

4. Отчетность и делопроизводство.

- 4.1. Калькулятор осуществляет анализ деятельности Учреждения по организации питания сотрудников.
- 4.2. Отчеты об организации питания в Учреждении при необходимости могут доводиться до всех сотрудников (на Общем собрании работников Учреждения).

Согласовано:
Представитель трудового коллектива

« 09 » 04 2015

Г.М. Маркидонова

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 49»

В. Трифонова

Приказ № 162 от 09 » 04 2015 год



ПОЛОЖЕНИЕ о питании сотрудников МБДОУ «Детский сад № 49»

1. Общие положения

1.1. Организация питания регулируется настоящим положением и следующими нормативно-правовыми документами:

✓ федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

✓ Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ)

✓ Письмо от 16.02.1981 № 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»

✓ СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания сотрудников, работающих в Учреждении, устанавливает правила и регулирует порядок организации питания сотрудников в Учреждении.

1.3. Организация питания сотрудников в Учреждении осуществляется за счет средств работников.

1.4. Процесс организации питания сотрудников, как и воспитанников осуществляется работниками Учреждения.

1.5. Организация питания в МБДОУ «Детский сад № 49» основывается на следующих принципах

✓ Добровольность.

✓ Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам.

✓ Сбалансированность рациона по заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

✓ Максимальное разнообразие рациона.

✓ Адекватная технология и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

✓ Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.6. Организация рационального питания в ДОУ основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерного четырехнедельного меню.

2. Порядок организации питания сотрудников