

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 19 города Кузнецка
(МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка)**

Принято
Общим собранием
работников
МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка

Утверждаю
Заведующий МБДОУ ДС № 19
г. Кузнецка



Ю.А.Козлова

Протокол № 1 от 30.08.2024

Приказ № 187 от 30.08.2024

**Положение
об организации питания сотрудников
МБДОУ ДС №19 города Кузнецка**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №19 города Кузнецка (далее - ДОО) в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (с изменениями и дополнениями), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрированного в Минюсте России 11.11.2020 №60833, и на основании приказа Министерства просвещения СССР № 46-М от 16.02.1981 г. «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 устанавливает порядок организации питания сотрудников ДОО, разработано с целью создания оптимальных условий для обеспечения питания сотрудников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания сотрудников ДОО.

2.1 Организация питания сотрудников в ДОО возлагается на администрацию ДОО.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания сотрудников в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания определяются санитарно-

эпидемиологическими правилами и нормативами.

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

2.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, используемая для приготовления пищи для детей.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания приобретаются в рамках приобретения продуктов для организации питания воспитанников данного учреждения.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.3. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

4. Меню и организация порядка питания

4.1. Все работники учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

4.2. Воспитатели обедают вместе с детьми, остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

4.3. Питание сотрудников осуществляется в соответствии с меню- требованием (первое и третье блюдо) 1 раз в день.

4.4. Приготовление пищи для сотрудников производится совместно с приготовлением пищи для детей (без права выноса из детского сада)

5. Финансирование питания сотрудников

5.1. Расход продуктов и получение денег за питание сотрудников ДОО оформляются через бухгалтерию, ведущую учет по учреждению.

5.2. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

5.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего ДОО о постановке его на одноразовое питание.

5.4. Сотрудник вносит денежные средства на лицевой счет ДОО через отделение банка ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным, согласно квитанции.

6. Ответственность за организацию питания сотрудников

6.1. Ответственность за строгое соблюдение установленного порядка организации питания сотрудников несет заведующий учреждения.