

**ПРИНЯТО**

Советом Учреждения

Протокол № 4

от « 10 » 01 2022 г

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказ № 15 от « 10 » 01 2022 г

Заведующий Кичатова О.А. Кичатова



**ПОЛОЖЕНИЕ**

о питании работников в Учреждении

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано с учетом государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации в соответствии с требованиями к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г. № 32 в соответствии со ст.108 Трудового кодекса Российской Федерации, письма министерства просвещения РСФСР от 16 февраля 1981 года № 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 устанавливает порядок и условия организации питания работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 104 «Соловушка» городского округа Тольятти (далее – Учреждение).

## **2. Порядок работы по организации питания работников**

2.1. Работники Учреждения, изъявившие желание питаться в Учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из второго блюда и хлеба.

2.2. Питание работников организует оператор питания.

2.3. Горячее питание работников организуется на основании заключения договора между работником и оператором питания.

2.4. Питание работников производится из общего котла (без права выноса). Обед для работников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания работников отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся работников и объемом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для работников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

2.5. Ежедневно ответственный за питание работников вносит данные в программу «Виртуальная столовая» о количестве питающихся работников, а заведующий производством отправляет оператору питания заявку.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для работников, которое составляет оператор питания.

2.7. Выдача пищи для питания работников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания работников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы.

## **3. Организация питания работников**

3.1. Прием пищи воспитателем группы осуществляется одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приема пищи и формирования культуры поведения за

столом. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приема пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.

3.2. Прием пищи другими работниками Учреждения осуществляется в специально отведенном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определенного приказом заведующего Учреждением в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка.

#### **4. Порядок учета питания работников в Учреждении**

4.1. Работники, желающие питаться в Учреждении, обращаются к оператору питания и заключают договор на услуги по организации горячего питания.

4.2. Заведующий производством и ответственный за питание ежемесячно ведет таблицу по организации питания работников.

4.3. Оплата услуг организации питания работников производится авансом за текущий месяц и оплачивается безналичным расчетом, путем внесения денежных средств на присвоенный оператором лицевой счет.

ПРОШНУРОВАНО, ПРОНУМЕРОВАНО  
3 (ТРИ ЛИСТА)

Заведующий *Кичагова* /О.А. Кичагова

