

**ПРИНЯТО**

Советом Учреждения

Протокол № 2

от «14 » 12. 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом № 450

от «14 » 12. 2022г.

Заведующий: Кирсанова Т.В.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ПИТАНИИ РАБОТНИКОВ**

## **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-эпидемиологические 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 сотрудников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 49 «Весёлые нотки» городского округа Тольятти (далее – Учреждение).

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

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

2.2. Питание сотрудников организует оператор питания.

2.3. Горячее питание сотрудников организуется на основании заключения договора между сотрудником и оператором питания.

2.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). 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 объемом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

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

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

2.7. Выдача меню 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. 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 сотрудниками Учреждения осуществляется в специально отведенном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка.

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

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

4.2. Ответственный за питание ежемесячно ведет табель по организации питания сотрудников.

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