

ПРИНЯТО:

Общим собранием  
трудового коллектива  
протокол № 4 от 31.08.2023 г

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего  
МАДОУ детский сад  
«Ёлочка»



№ 313к от 04.10.2023 года  
И.В.Буторина

Положение об организации питания сотрудников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Нижнегуйринского городского округа детский сад «Ёлочка»

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее «Положение об организации питания сотрудников МАДОУ НТГО детского сада «Ёлочка» разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года.
- 1.2. В соответствии со ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации руководитель образовательного учреждения обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приема пищи.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания сотрудников ДОУ.
2. Организация работы пищеблока.
  - 2.1. Сотрудники ДОУ, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из первого блюда, второго и третьего блюд, согласно поданным заявлениям о включении работника в список питающихся.
  - 2.2. Питание сотрудников в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения.
  - 2.3. В меню-требование на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведенные колонки.
  - 2.4. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для сотрудников.
  - 2.5. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующего ДОУ запрещается.
  - 2.6. Сотрудник, ответственный за составление меню-требование, ежедневно ведет учет питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников.
  - 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 объемом разовых порций. Объем 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. Прием пищи воспитателем и помощником воспитателя группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приема пищи и формирования культуры поведения за столом.
- 3.2. Прием пищи другими сотрудниками ДОО осуществляется в специально отведенном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха.
4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.
  - 4.1. Сотрудники, желающие питаться в учреждении, обращаются к заведующему с письменным заявлением об этом. (Приложение 1).
  - 4.2. Ежедневно ответственный за питание сотрудников составляет меню требование на следующий день, в которое закладывается отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников.
  - 4.3. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.
  - 4.4. Стоимость питания удерживается из заработной платы сотрудников на основании заявления и расчета стоимости питания.

Приложение 1

Заведующему  
МАДОУ «\_\_\_\_\_»

---

#### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу удерживать ежемесячно из моей заработной платы стоимость питания на основании предоставленных табелей учёта и меню – требования.

Подпись / \_\_\_\_\_ /  
Дата \_\_\_\_\_