

ПРИНЯТО

Советом Лицея
протокол от 26 мая 2023 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:

приказом от 26 мая 2023 г. № 293-од
Директор МБУ «Лицей № 6»

Е.Ю. Мицук

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИТАНИИ СОТРУДНИКОВ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ДЕТСКОГО
САДА «ДЕЛЬТА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ «ЛИЦЕЙ № 6 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА АЛЕКСАНДРА МАТВЕЕВИЧА МАТРОСОВА»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о питании сотрудников структурного подразделения детского сада «Дельта» (далее - Детский сад) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 6 имени Героя Советского Союза Александра Матвеевича Матросова» (далее – Лицей) разработано с учетом государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации в соответствии с требованиями к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 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 организаций питания сотрудников Детского сада.

2. Организация работы пищеблока

1.3. Сотрудники Детского сада, изъявившие желание питаться, получают одноразовое питание (в обеденное время) согласно меню.

1.4. Горячее питание сотрудников организуется надлежащего качества, в полном объеме.

1.5. Горячее питание сотрудников осуществляется обслуживающей организацией (оператором питания) по договору либо сотрудник питается самостоятельно.

1.6. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания обучающихся. 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.

1.7. Ежедневно заведующий производством, ответственный за питание сотрудников, составляет меню-требование на выдачу продуктов заранее: в день, предшествующий дню получения горячего питания, что способствует своевременной доставке и обработке продуктов питания.

1.8. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке пищи для сотрудников.

1.9. Выдача пищи с пищеблока 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 обучающихся на все возрастные группы.

3. Организация питания сотрудников

3.1. Прием пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с обучающимися с целью наглядного показа навыков приема пищи и формирования культуры

поведения за столом. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приема пищи обучающимися.

3.2. Прием пищи другими сотрудниками Детского сада осуществляется в специально отведенном месте в установленный час, определенный приказом директора Лицея в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

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

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

4.3. Бухгалтером ежемесячно ведется табель по организации питания сотрудников, где учитываются дни питания сотрудников и начисления.