

«ПРИНЯТО»:

Педагогическим советом
дошкольного образования
МАОУК «Гимназия «Арт-Этюд»
Протокол № 4
от « 02 » июня 2016г.

Секретарь  Н.Г.Ермолаева

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор МАОУК «Гимназия «Арт-Этюд»

А.А.Семенова



2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ по организации питания сотрудников дошкольного образования МАОУК «Гимназия «Арт-Этюд»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания сотрудников дошкольного образования (далее – ДО) МАОУК «Гимназия «Арт-Этюд» (далее – Гимназия).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	СанПиН 2.4.1.3049-13
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	СанПиН 2.1.4.1074-01
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

1.3. В соответствии со ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации директор Гимназии обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приёма пищи.

1.3. Организация питания сотрудников ДО Гимназии осуществляется из внебюджетных средств.

1.4. Организацию питания сотрудников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи сотрудниками и пр.) осуществляют работники ДО Гимназии в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Сотрудники ДО Гимназии получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из закуски (салата), второго блюда, третьего блюда и хлеба.

2.2. Питание сотрудников в ДО Гимназии осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников учреждения.

2.3. В меню-требование на выдачу продуктов питания (Ф № 0504202 ОКУД) вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведённые колонки «Для обслуживающего персонала»

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

2.5. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДО Гимназии, запрещается.

2.6. Работник пищеблока ДО Гимназии, назначенный приказом директора Гимназии ответственным за питание сотрудников, ежедневно ведёт учёт 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 объёмом 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. Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом.

3.2. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.

3.3. Приём пищи другими сотрудниками ДО Гимназии осуществляется в специально отведённом месте в установленный обеденный перерыв для отдыха в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка Гимназии.

4. Порядок учета питания

4.1. В начале учебного года директором Гимназии издаётся приказ о зачислении сотрудников на питание.

4.2. Ответственный за питание сотрудников ежедневно ведёт таблицу питания и составляет меню-требование на следующий день.

4.3. Продукты для обеспечения питания сотрудников закладываются отдельной строкой.

4.4. Меню составляется на основании сведений, которые ежедневно с 14.00 до 15.00 подаёт лицо, ответственное за учёт питающихся сотрудников.

4.5. Сотрудники оплачивают стоимость питания по себестоимости продуктов полностью.

4.6. Оплата за питание сотрудниками производится в безналичном порядке на счет, указанный в персональной квитанции до 10 числа каждого месяца.

4.7. Сумма, подлежащая оплате, определяется ежемесячно на основании фактически отпущенного за отчетный период питания, в соответствии с таблицей питания сотрудников.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Гимназии на основании фактически отпущенного за отчетный период питания, в соответствии с таблицей питания сотрудников.

4.9. Сотр/дни по таблице питания должны строго, соответствовать, числу сотрудников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.