

Рассмотрено на собрании
трудового коллектива
Протокол от 26.09.2021 № 1

Приложение
к приказу заведующего
от 26.09.2021 № 25-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

О порядке организации питания работников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами СП 2.4.3648-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ».

1.2. Настоящее Положение разработано для бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Омска «Центр развития ребёнка-детский сад № 311» (далее-учреждение) с целью создания оптимальных условий для работы, устанавливает порядок организации питания для работников учреждения.

2. Организация питания работников

2.1. Работники учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда), которое включает в себя: первое, третье блюдо и хлеб.

2.2. Приготовление пищи для работников осуществляется в общем котле, приготавливаемой для воспитанников (без права выноса).

2.3. Работники имеют право на питание на основании их личного заявления на имя заведующего учреждением.

2.4. Для работников осуществляется приготовление обеда согласно примерного 10-ти дневного меню для питания детей с 3-7 лет.

2.5. Снятие с питания осуществляется также на основании личного заявления работника на имя заведующего учреждением.

2.6. Воспитатели и помощники воспитателей в обязательном порядке обедают вместе во время обеда детей.

2.7. Работники, относящиеся к администрации, обслуживающему и учебно-вспомогательному персоналу, обедают с 12-30 до 13-00 в обеденной комнате для персонала. Повара, кухонные рабочие, кладовщик обедают с 12-30 до 13-00 в обеденной комнате для персонала на пищеблоке.

2.8.Работник, поставленный на питание, питается ежедневно. Исключения составляют дни отсутствия на рабочем месте по уважительным причинам.

2.9.С целью учёта питающихся, бухгалтером ведётся табель ежедневного учёта питания работников. По данным учёта определяется количество дней питания каждого работника за месяц.

3 Оплата питания сотрудников

3.1.Работники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

3.2.Сумма, подлежащая оплате, складывается из расчёта средней фактической стоимости питания. Стоимость питания рассчитывается ежемесячно исходя из фактического расхода продуктов питания и средних цен на них.

3.3.Количество питающихся работников должно строго соответствовать меню-требованию и табелю учёта питания сотрудников.

3.4.Оплата питания производится работниками до 15 числа месяца следующего за отчётным путём перечисления денежных средств на расчётный счёт учреждения.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за соблюдение порядка организации питания работников несёт заведующий учреждением.

4.2.Кладовщик учреждения несёт ответственность за выдачу и качество продуктов питания в соответствии с санитарными правилами.

4.3. Ответственность за составление меню несёт медицинский работник.

4.4. Ответственность за ведение табеля учёта, за обсчёт средств и определения суммы питания сотрудников несёт бухгалтер.

5.Контроль организации питания

5.1.Контроль за соблюдением порядка питания сотрудников осуществляет комиссия по контролю за организацией питания, заведующий учреждением.

5.2.В случае выявленного нарушения работником данного порядка любой член комиссии по контролю за организации питания пишет докладную на имя заведующего учреждением, на основании которой нарушившему работнику может быть вынесено взыскание.