**УТВЕРЖДАЮ**

заведующий МАДОУ г. Нижневартовска

ДС №78 «Серебряное копытце»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н. Гаманистова

приказ №226 от 24. 08. 2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПОРЯДКЕ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ ДЕТСКОГО САДА**

1. **Общие положения.**
   1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце», правилами оказания услуг общего питания (от 15.08.1997, № 1036, утвержденным постановлением Правительства РФ), Законом РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиНом 2.4.1.3049-13, другими нормативно-правовыми актами, регламентирующие деятельность по организации питания.
   2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для работы, устанавливает порядок организации питания для сотрудников Учреждения.
2. **Требования к организации питания сотрудников Учреждения.**
   1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).
   2. Обед сотрудников - второе блюдо, хлеб и чай.
   3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
   4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.
   5. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
   6. Постановка и снятие с питания сотрудников, осуществляется на основании личного заявления сотрудника на имя заведующего.
3. **Приобретение продуктов питания для сотрудников Учреждения.**
   1. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется на основании договоров на поставку продуктов питания.
   2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документации, удостоверяющее качество, безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продуктов, имеются сертификаты качества, поставляемых продуктов.
   3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
   4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
4. **Финансирование расходов на питание в Учреждении.**
   1. Оплата питания сотрудниками производится в банки города, согласно выданной квитанцией бухгалтерией МАДОУ ежемесячно, до 10 числа месяца, следующего за отчетным.
5. **Ответственность за организацию питания в Учреждении.**
   1. Ответственность за составление меню для питания сотрудников несут шеф - повар и старшая медицинская сестра.
   2. Ответственность за составление табеля питания сотрудников несет делопроизводитель.
   3. Бухгалтер по питанию ведет учет и расход продуктов, отслеживает поступление денежных средств от сотрудников.