

ПРИНЯТО СОБРАНИЕМ  
ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА  
от «10» 01 2022г



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ  
МБДОУ №123 г. Пензы «Семицветик»  
Е.Е. Потанина  
«10» января 2022г.



Введено в действие приказом  
от «10» января 2022 г. №1

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 123 г. Пензы «Семицветик»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 123 г. Пензы «Семицветик» (далее – ДОУ) в соответствии с нормативно — методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660 – 10, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. № 91, письмом МинПроса РСФСР от 16 февраля 1981 г. п 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. В соответствии со ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации руководитель образовательного учреждения обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приёма 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, третьего блюда и хлеба.

2.2. Питание сотрудников в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (Приложение №1), разработанным для воспитанников учреждения.

2.3. Меню-требование на выдачу продуктов питания (Ф № 0504202 ОКУД) о для организации питания сотрудников рассчитывается и распечатывается на

отдельном бланке «Для обслуживающего персонала»

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

2.5. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с заведующей ДООУ запрещается.

2.6. Сотрудник пищеблока, назначенный приказом заведующей, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников и информирует должностное лицо, ответственное за составление меню-требования, о количестве заявленных порций для питания сотрудников накануне предшествующего дня, указанного в меню.

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. Объём 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 ДООУ осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определённого приказом заведующей ДООУ в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДООУ.

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

4.1 Сотрудники, желающие питаться в учреждении обращаются к заведующей ДООУ с письменным заявлением об этом.

4.2 В начале календарного года заведующим ДООУ издаётся приказ о зачислении сотрудников на питание.

4.3. Ежедневно ответственный за питание сотрудников составляет меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников. Меню составляется на основании сведений, которые ежедневно с 14.00 до 15.00 подаёт лицо, ответственное за учёт питающихся сотрудников.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(должность)  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)  
\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(должность)  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)  
\_\_\_\_\_  
(дата)

### Меню приготавливаемых блюд

Категория: Питание сотрудников

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>День 1</b>							
ОБЕД	Суп крестьянский с крупой	250	2,13	5,10	14,55	112,5	160
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>5,93</b>	<b>5,70</b>	<b>49,55</b>	<b>272</b>	
<b>День 2</b>							
ОБЕД	Суп рыбный	250	15,92	0,75	11,53	131,8	41
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>19,72</b>	<b>1,35</b>	<b>46,53</b>	<b>291</b>	
<b>День 3</b>							
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми (1-й вариант)	250	2,30	4,25	15,13	108	149
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>6,10</b>	<b>4,85</b>	<b>50,13</b>	<b>267</b>	
<b>День 4</b>							
ОБЕД	Свекольник	250	2,18	4,45	12,02	97	136
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>5,98</b>	<b>5,05</b>	<b>47,02</b>	<b>256</b>	
<b>День 5</b>							
ОБЕД	Суп картофельный с клецками	250	1,10	2,37	7,98	57,5	151
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>4,90</b>	<b>2,97</b>	<b>42,98</b>	<b>217</b>	
<b>День 6</b>							
ОБЕД	Суп крестьянский с крупой	250	2,13	5,10	14,55	112,5	160
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>5,93</b>	<b>5,70</b>	<b>49,55</b>	<b>272</b>	
<b>День 7</b>							
ОБЕД	Суп картофельный с клецками	250	1,10	2,37	7,98	57,5	151
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>4,90</b>	<b>2,97</b>	<b>42,98</b>	<b>217</b>	
<b>День 8</b>							
ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,13	1,38	14,25	78,75	18/2
	Компот из сухофруктов и шиповника	200	0,40	0,00	20,00	72	7/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>5,83</b>	<b>1,98</b>	<b>50,95</b>	<b>238</b>	
<b>День 9</b>							
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,75	4,98	7,77	83	147
	Компот из сухофруктов	200	0,50	0,00	18,30	72	6/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>500</b>	<b>5,55</b>	<b>5,58</b>	<b>42,77</b>	<b>242</b>	
<b>День 10</b>							
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	5,00	10,65	95	133
	Сметана	11	0,29	1,65	0,40	17,82	488
	Компот из сухофруктов и шиповника	200	0,40	0,00	20,00	72	7/10
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87	700
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>511</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>48</b>	<b>272</b>	
<b>ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:</b>		<b>5011</b>	<b>71</b>	<b>43</b>	<b>470</b>	<b>2541</b>	