

Управление образования
администрации г. Ленинска-Кузнецкого
МКОУ «СКОШ № 6»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета МКОУ «СКОШ № 6»
И.М.Кирюшкина
« 14 » 2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания сотрудников Муниципального казённого общеобразовательного учреждения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 6» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, СанПиН 3.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МКОУ «СКОШ № 6» (далее- Учреждение).
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания сотрудников, работающих в Учреждении, устанавливает правила и регулирует порядок организации питания сотрудников в Учреждении.
- 1.3. Организация питания сотрудников в Учреждении осуществляется за счёт собственных средств сотрудников.
- 1.4. Организация питания сотрудников, как и обучающихся (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи и пр.) осуществляется работниками Учреждения.
- 1.5. Ответственность за соблюдение санитарно - эпидемиологических норм и правил при организации питания сотрудников возлагается на медицинскую сестру, администрацию Учреждения.

2. Порядок организации питания сотрудников

- 2.1. Сотрудники Учреждения получают одноразовое питание (обед – первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо и хлеб).
- 2.2. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления сотрудника и приказа директора Учреждения, который издаётся на учебный год.
- 2.3. Ежедневно ведётся учёт питающихся сотрудников с занесением данных в «Список работников, питающихся в столовой».
- 2.4. Питание сотрудников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным для обучающихся Учреждения по установленной форме на основе физиологических потребностей детей и пищевых веществ с учётом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания.
- 2.5. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания детей, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд, которое утверждается директором Учреждения.
- 2.6. Выдача пищи сотрудникам осуществляется одновременно по утверждённому графику выдачи пищи обучающимся. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в меню
- 2.7. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табеля учёта посещаемости, оформленного в форме «Списка работников, питающихся в столовой». Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.
- 2.8. Оплата питания производится сотрудниками до 20 числа следующего за отчётным по ведомости установленного образца путем перечисления на дебетовую карту Учреждения, согласно сумме израсходованных средств на питание сотрудников рассчитываемой специалистами МКУ ЦБ УО.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

- 3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством российской Федерации.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания,

порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

- 3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Учреждение направляет поставщику претензию в письменном виде.
- 3.4. Если снабжающая организация поставила в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей и сотрудников, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приёмке продуктов питания.
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, а было выявлено позднее (при хранении, первичной или тепловой обработке) Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с директором. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, учреждение имеет право отказаться от приёмки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей и сотрудников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Отчётность и делопроизводство

- 4.1. Медицинская сестра Учреждения осуществляет анализ деятельности Учреждения по организации питания сотрудников.

