

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»  
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А  
Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: [so\\_sdo.school\\_12@samara.edu.ru](mailto:so_sdo.school_12@samara.edu.ru)

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МБОУ Школы № 12 г.о.Самара  
Протокол № 1 от 30.08.23

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ Школы № 12 г.о.Самара  
С.В. Калинина  
пр. № 663 от 30.08.23 г.



Положение  
об организации питания воспитанников  
дошкольных групп МБОУ Школы № 12 г.о.Самара

1. Общие положения и область применения

1.1. 1.1 Настоящее Положение по организации и контролю качества питания воспитанников (далее Положение) дошкольных групп муниципального бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова» городского округа Самара (далее Учреждение) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников дошкольного возраста (в возрасте от 3 до 7 лет) в Учреждении, требования к качественному и количественному составу рациона питания воспитанников дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в дошкольных группах (зам.директора по УВР (дошкольные группа), поваров, завхоза, медсестры, воспитателей, помощников воспитателей):

- по формированию рационов питания воспитанников дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках дошкольных групп;
- организация хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации контроля питания воспитанников Учреждения;
- организации общественного контроля питания воспитанников Учреждения.

## 2. Задачи

- 2.1 Основными задачами организации питания воспитанников Учреждения являются:
- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
  - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. Услуги по организации питания в дошкольных группах МБОУ Школой № 12 г.о.Самара оказывает ООО «КШП «Виктория» на основании контракта, который заключается в начале календарного года, и заключенных трехсторонних договоров между ООО «КШП «Виктория», МБОУ Школой № 12 г.о.Самара и родителями (законными представителями) воспитанников.
- 3.2. Воспитанники Учреждения получают четырех разовое питание.
- 3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10 - дневным меню для воспитанников от 3 до 7 лет.
- 3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с администрацией Учреждения, запрещается.
- 3.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в коридорах, с указанием полного наименования блюд.
- 3.8. Ежедневно, воспитателями групп, в соответствии с графиком работы, ведется учет питающихся на следующий день воспитанников, с занесением данных в Журнал учета питания, не позднее 14:00 текущего дня.
- 3.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.
- 3.10. Ежегодно, на начало учебного года, в Учреждении создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек, которая назначается приказом руководителя Учреждения.
- 3.11. Член бракеражной комиссии обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Бракеражная комиссия, не реже 2-х раз в год, обязана производить:
- контрольное взвешивание продуктов при закладке согласно меню, по результатам которого оформляется соответствующий акт (Приложение 1);
  - контрольного взвешивания выхода готовых блюд, по результатам которого оформляется соответствующий акт (Приложение 2).
- 3.13. Выдавать готовую пищу воспитанникам Учреждения следует только с разрешения члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале (Приложение 3) результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III-го блюда, о чем делается запись в журнале (Приложение 4).
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденным руководителем Учреждения.

#### 4. Организация питания воспитанников Учреждения в группах

4.1. Работа по организации питания воспитанников Учреждения в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденным руководителем Учреждения.

4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя или младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

4.7. В группах младшего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### 5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

5.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет повар (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

5.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2 - +6$  °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения, результаты которого заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 5).

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

5.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

5.4. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

5.5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

5.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

5.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-м раствором столового уксуса.

5.8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

5.9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

5.10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

5.11. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

5.12. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

5.13. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280 град. С в течение 20 - 25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$  до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200  $^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280  $^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

5.14. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

5.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

5.16. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

5.17. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

5.18. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.18.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

5.18.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

5.18.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.18.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

5.18.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.19. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5.20. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

5.21. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5.22. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использовать йодированную поваренную соль.

5.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке дошкольного отделения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

5.24. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5.25. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинским работником Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

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

6.1. Ежедневно, воспитателями групп, в соответствии с графиком работы, ведется учет питающихся на следующий день воспитанников, с занесением данных в Журнал учета питания, не позднее 14:00 текущего дня.

6.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.3. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»  
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А

Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: inform 12 @mail.ru

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ Школы № 12 г.о. Самара  
*С.В. Калинина*  
пр. № 603 от «30» 08 2013 г.



АКТ

контрольного взвешивания продуктов при закладке согласно меню

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Нами, членами бракеражной комиссии, назначенными приказом директора МБОУ Школой № 12 г.о. Самара от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_,

составлен настоящий АКТ в том, что \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_  
число время  
проведено контрольное взвешивание продуктов при закладке согласно меню.

№	Наименование	Норма	Фактически

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

С АКТом ознакомлен: повар \_\_\_\_\_



«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»  
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А  
Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: inform 12 @mail.ru

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ Школы № 12 г.о. Самара  
*С.В. Калинина*  
пр. № 665 от «30» 09 2023 г.



АКТ №  
контрольного взвешивания выхода готовых блюд

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Нами, членами бракеражной комиссии, назначенными приказом директора МБОУ Школой № 12 г.о. Самара от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_,

составлен настоящий АКТ в том, что \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ проведено контрольное взвешивание выхода готовых блюд.

№	Наименование	Норма	Фактически

Председатель комиссии

Члены комиссии

С АКТОМ ознакомлен: повар

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»  
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А  
Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: [inform12@mail.ru](mailto:inform12@mail.ru)

## Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наименован ие блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептическ ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешени е к реализации люда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечани е*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»  
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А  
Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: [inform\\_12@mail.ru](mailto:inform_12@mail.ru)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 12 имени Героя Советского Союза Ф.М.Сафонова»  
городского округа Самара

Российская Федерация, 443041, г. Самара, ул. Красноармейская, 93-А  
Тел./ факс: (846) 332-45-46; e-mail: [inform12@mail.ru](mailto:inform12@mail.ru)

**Журнал**  
**учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в о С)					
	1	2	3	4	5	6