ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МБОУ «Школа №99» г.о.Самара
Протокол №____от_____._____.2026г.
Секретарь _____ /_Л.Н.Коровина____/
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Школа №99»
г.о.Самара

_____Б.А.Мергалиева
подпись расшифровка подписи

Мергалиева Б.А.
ЭП
C=RU, O=МБОУ "Школа № 99 г.о. Самара", CN=Мергалиева Б.А., E=school_99@samara.edu.ru
00ab2d7...f9ffff55e
2026.08.28 14:26:02+04'00'

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ДОШКОЛЬНОМ ОТДЕЛЕНИИ муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа №99» городского округа Самара.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для дошкольного отделения муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа № 99» городского округа Самара (далее – ДО МБОУ) разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Федерального Закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 021,2011;
- Постановление Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. №19 ""Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""
- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
-«Инструкцией по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминным премиксом 730/4», утв. Минздравом РФ 18.02.1994 N 06-15/3-15).
1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих ДО МБОУ «Школа № 99» г.о.Самара
1.3. Организация питания - составляющая воспитательно-образовательного процесса МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара.
1.4. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.
1.5. Для организации питания используются средства: бюджетные (льготники), внебюджетные средства (родительская плата).

2. Форма организации питания и порядок взаиморасчетов между сторонами

2.1. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов

питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным договором между сторонами и предоставлением права доступа в помещения пищеблока, оснащенного соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.
2.2. Организация питания в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.
2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания» в срок не более 30 календарных дней с даты подписания МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара Акта приемки оказания услуг на основании выставленного счета.

3. Организация питания

3.1. Организация питания в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара начинается с приказа руководителя.
3.2. В начале учебного года издается приказ «Об организации питания детей в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара, соблюдении принципов рационального питания», в котором утверждается ответственный за организацию питания в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара.
3.3. Ежегодно разрабатывается план мероприятий по контролю за организацией питания в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара на календарный год.
3.4. «О создании бракеражной комиссии в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара .
Разрабатывается технологическая карта организации питания в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара .
3.5. Заключается Договор с комбинатом школьного питания.
3.6. МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара обеспечивает рациональное и с балансированное питание детей в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню, разработанным по установленной форме (СанПиН) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для возрастных категорий: детей с 4 до 7 лет.
3.8.Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
3.9. Питание детей 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
3.10. В целях профилактики гиповитаминозов в МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара

круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.11. Для воспитанников ДО МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед –35%, уплотненный полдник – 15%, ужин 25%.

3.12. На основе 10-ти дневного цикличного меню, бухгалтером-калькулятором (работником ООО «Кировский комбинат школьного питания») ежедневно составляется меню требование установленного образца, которое утверждается руководителями ООО «Кировский комбинат школьного питания» и МБОУ «Школа № 99» г.о.Самара . Меню требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.13. Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд.

3.14. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.15. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.16. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.17. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.18. Для осуществления питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

3.19. Для обеспечения преемственности питания - родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, норматив, цены.

3.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.21. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому руководителем МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

3.22. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой

продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.
3.24. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

4. Порядок взаиморасчетов между сторонами

4.1. Назначение родительской платы, осуществляется приказом руководителя, на основании Постановления Администрации городского округа Самары.
4.2. Для семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей и среднедушевой доход в которых не превышает величины прожиточного минимума, установленного по Самарской области в расчете на душу населения на первое число текущего квартала установлена 50 процентная скидка от установленной платы при предоставлении в образовательное учреждение в срок до десятого числа месяца, следующего за текущим кварталом, справки о размере среднедушевого дохода семьи, выданной уполномоченным органом по месту жительства либо по месту пребывания одного из родителей (законных представителей).
4.3 За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией плата не взимается.
4.4. Освобождаются от платы следующие категории граждан:
- дети, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции, перечень которых установлен Правительством Самарской области;
- инвалиды 1 и 2 группы (оба родителя);
- занимающих должности (профессии), не отнесенные к должностям
Педагогических работников, в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах образовательных учреждений.
4.5. Родители (законные представители) воспитанников оплачивают исходя из фактического количества дней посещения ребенком муниципального образовательного учреждения и предоплаты за следующий месяц, на расчетный счет ККШП.

5. Рацион питания. Нормы

5.1. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5.2. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. На второй завтрак рекомендуется выдавать сок, либо витаминизированный напиток, либо фрукты или др. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп),

второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать (в граммах).

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
4-7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

5.3. В ДО МБОУ Школы №99 г.о. Самара в меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.
5.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

	4-7 лет
Энергия (ккал)	1800
Белок, г	54
в.т.ч. животный (%)	60
г/кг массы тела	-
Жиры, г	60
Углеводы, г	261

5.5. Норма суточного набора продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки) определяется согласно действующему законодательству.
5.6. Доля кисломолочных напитков может составлять 150-180 мл - для детей 4-7 лет;
5.7. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.
5.8. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
5.9. При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

6. Режим питания.

6.1. Под режимом питания подразумевается количество приемов пищи, соответствующие интервалы между ними, количественное и качественное распределение пищи в течение дня.
6.2. Часы приема пищи должны быть строго фиксированными. Это обеспечивает выработку так называемого рефлекса на время приема пищи и создает лучшие условия для ее усвоения.
6.3. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы ДОУ. При 12-часовом - 4-5-разовое питание.
6.4. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.
6.5. Режим питания детей при 12 часовом пребывании

Время приема пищи	Режим питания детей 12 часов
8-30 – 9-00	завтрак
10-30 - 11-00	второй завтрак
12-20 – 13-00	обед
15-30 - 16-00	полдник
18-00	ужин

7. Порядок формирования заявки.

7.1. Заявка на поставку сырья и продукции формируется еженедельно, поваром-бригадиром.
7.2. Количество продуктов на 1 ребенка в сутки умножается на число рабочих дней и делиться на кратность привоза соответствующих продуктов по графику поставщика.
7.3. При составлении заявки необходимо учитывать суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДО Школы.

8. Порядок приемки, учета и хранения сырья

8.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
8.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства).
8.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
8.4. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции.
8.5. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции,

маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

8.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет повар - бригадир.

8.7. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

8.8. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

8.9. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

8.9. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

8.10. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

8.11. Количество продукции хранящейся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования и размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения.

8.12. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

8.13. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

8.14. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

8.15. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

8.16. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

8.17. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

8.18. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

8.19. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся 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% раствором столового уксуса.

8.20. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 С.

8.21. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

8.23. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

9. Порядок учета питания

9.1. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
9.2. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).
9.3. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется документацией и Договором, заключенными между МБОУ Школой №99 г.о. Самара и снабжающей организацией.
9.4. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
9.5. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
9.6. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.
9.7. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
9.8. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБОУ Школы №99 г.о. Самара. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБОУ Школе №99 г.о. Самара. С учетом этого график завоза продуктов в МБОУ Школе №99 г.о. Самара согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБОУ Школа №99 г.о. Самара имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.
9.9. При отсутствии ребенка в детском саду, воспитатель составляет акт утилизации готовой продукции с членами комиссии.

10. Приготовление готовой продукции

10.1. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.
10.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.
10.3. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускания, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.
10.4. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.
10.5. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
10.6. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.
10.7. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 42 С.
10.8. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.
10.9. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
10.10. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
10.11. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).
10.12. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
10.13. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
10.14. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
10.15. Не допускается предварительное замачивание овощей.
10.16. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
10.17. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
10.18. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

10.19. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.
10.20. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
10.21. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
10.22. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

11. Распределение обязанностей работников учреждения по организации питания

11.1. Замдиректора по ДО МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара:
- при оформлении ребёнка в ДО МБОУ информирует родителей об организации питания детей в ДОУ;
- в договоре между ДО МБОУ и родителями (законными представителями) прописывается кратность питания и доводится до родителей (законных представителей) ;
- Замдиректора по ДО должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре;
- заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью заведующей; санитарное состояние пищеблока;
- наличие условий в группах для приема пищи;
- качество продуктов и приготовленной пищи;
- разнообразие меню;
- оценка качества питания;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

11.2. Медицинская сестра:
- дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей;
- вносит соответствующие данные в листы здоровья;
- перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- осуществляет контроль организации питания в группах;
- контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока»;
- «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- ведет соответствующую документацию по организации питания- Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;

• осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдения графика уборки пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
• ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника.
• Ведёт «Журнал здоровья».
11.3 повар:
• должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста ;
• контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
• обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
• проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
• контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
• обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы ДО МБОУ, качественное приготовление пищи;
• готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
• отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
• осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
• контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;
• заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;
• совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания; ведет соответствующую документацию по организации питания картотеку блюд, накопительную ведомость,
• оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДО МБОУ;
• организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
• контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
• осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
• следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока»;
• содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами;
• контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации.

12. Организация питания в группах.

12.1. Воспитатель:

• осуществляет руководство организацией питания детей в группе;

• информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приемной ежедневное меню;

• создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;

• организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;

• обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;

• выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача;

• следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки, осуществляет гигиенический уход за детьми.

12.2. Помощник воспитателя:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи;
- приносит из кухни в группу пищу;
- перед раздачей пищи детям обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам,
- использует ее по назначению согласно маркировки;
- готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи.

12.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

12.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со старшей группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

12.5. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике.

12.6. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

12.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка; подается первое блюдо; дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи; по мере употребления детьми блюда, воспитатель и младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого; подается второе блюдо; прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

12.8. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;

- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

12.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом помощник воспитателя или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

13. Контроль за организацией питания

13.1. За правильной организацией питания детей в ДО МБОУ контроль осуществляется замдиректра по ДО, медицинской сестрой, поваром, воспитателем, бракеражной комиссией, родительским советом.

13.2. ДО «Школа № 99» г.о.Самара осуществляет контроль:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем; ДО МБОУ обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

13.3. медицинская сестра осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в ДО МБОУ на основании требований СанПиН;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями); технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; правильностью отбора и хранения суточных проб поварами (ежедневно); работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно); информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно); выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней); выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно). качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд; соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей; качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

13.4. повар контролирует:

количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование

инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей;

• формирование сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным 10-недельным цикличным меню и ежедневным меню- требованием;

• правильность расчета необходимого количества продуктов (по меню требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

13.5. Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) бракеражной комиссией проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

13.6. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

13.8. Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

13.9. Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год.

13.10. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДО МБОУ.

13.11. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

• масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;

• масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;

• выход порций;

• состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто"; технология приготовления блюда.

13.12. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например,«Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т.д.

13.13. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

13.14. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (см. СанПиН п 2.10.24)).

14. Ответственность за работу по организации питания

14.1. Руководитель Учреждения несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении; ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников учреждения, нарушение режима питания воспитанников, некачественное питание воспитанников учреждения.
14.2. Медицинская сестра, повара несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд, ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.
14.3. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
14.4. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

15. Утилизация излишне приготовленной продукции.

15.1. Руководителем МБОУ «Школа № 99» г.о.Самара ежегодно издается приказ «О создании комиссии по утилизации излишне приготовленной продукции на пищеблоке».
15.2. Работу комиссии организовать в соответствии с Положением «Об организации питания воспитанников и сотрудников в ДО МБОУ «Школа № 99» г.о. Самара».
15.3. В случае не явки воспитанника, по какой-либо причине, воспитатель обязан оповестить членов комиссии.
15.4. Комиссия в случае излишне приготовленной продукции на пищеблоке по возникшим обстоятельствам утилизирует излишне приготовленную продукцию в специально предназначенную тару с маркировкой «Утилизация», с обязательным составлением соответствующего акта.
15.5. Комиссия, в случае выявления фактов прихода неучтенных ранее в заявке воспитанников, передает в данную группу блюда, согласно меню, оставшиеся по причине отсутствия других воспитанников.

16. Заключение

16.1. Положение организации питания в учреждении принимается на Общем собрании работников школы с указанием даты и № протокола. Утверждается и вводится в действие приказом руководителя учреждением.
16.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников и утверждаются руководителем учреждения.
16.3. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.