

«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель Алтунина Галина Александровна

/Алтунина Г. А./



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЗОЛ «НАШИ ГОСТИ-3»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания детей в ДЗОЛ «Наши Гости-3» (далее – Лагерь) в период проведения смен.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СП 2.4.3698-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций отдыха детей и их оздоровления»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения»;
- иными нормативными правовыми актами РФ и субъекта РФ в сфере организации детского питания.

1.3. Организация питания является важнейшим компонентом оздоровительного процесса в Лагере и направлена на обеспечение растущего организма ребенка полноценным, сбалансированным и безопасным рационом.

2. Цели и задачи организации питания

2.1. Цель: Создание условий для обеспечения детей полноценным, качественным и безопасным питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям.

2.2. Задачи:

- Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- Обеспечение сбалансированного рациона по белкам, жирам, углеводам, витаминам и микроэлементам;
- Формирование у детей навыков культуры питания и здорового образа жизни;

3. Организация процесса питания

3.1. Питание в Лагере осуществляется собственной столовой Лагеря.

3.2. Организация питания должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.

3.3. Режим питания в Лагере предусматривает 5-разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин и второй ужин (стакан кефира/молока).

3.4. Питание осуществляется по сменному 14-дневному меню, которое разрабатывается с учетом сезона (летнее), возрастных групп (7-11 лет, 12-17 лет).

3.5. Ежедневное меню-требование составляется на основании 14-дневного меню с учетом фактического наличия продуктов, количества питающихся.

4. Требования к рациону и качеству продуктов

4.1. Рацион питания должен обеспечивать суточную калорийность и набор пищевых веществ в соответствии с возрастными нормами.

4.2. Запрещается включать в рацион питания детей следующие продукты и блюда (согласно СанПиН):

- алкогольные напитки, тонизирующие напитки;
- сырое (непастеризованное) молоко;
- грибы и блюда из них;
- холодные напитки и мороженое в столовой;
- продукты с истекшим сроком годности;
- блюда и кулинарные изделия, не предусмотренные примерным меню и технологическими картами.

4.3. Обязательно проведение С-витаминизации третьих блюд (компотов, киселей) и выдача детям витаминизированных напитков (соки, фрукты).

4.4. Питьевой режим обеспечивается наличием кипяченой воды или бутилированной питьевой воды высшей категории, питьевого фонтанчика.

5. Контроль за организацией и качеством питания

5.1. Контроль за организацией и качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием столовой осуществляется Бракеражной комиссией, назначаемой приказом руководителя.

5.2. Результаты контроля ежедневно заносятся в Бракеражный журнал.

5.3. Медицинский персонал Лагеря осуществляет:

- ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов и сроками их хранения;
- контроль за соблюдением санитарных норм работниками кухни;
- отбор суточных проб (каждое блюдо хранится в отдельной стерильной посуде в специальном холодильнике не менее 48 часов);
- контроль за проведением витаминизации блюд.

5.4. Руководство обязано обеспечить наличие весового оборудования, средств измерений температуры, условий для мытья и дезинфекции посуды, наличие достаточного запаса чистой посуды и столовых приборов.

5.5. Вожатые осуществляют контроль за соблюдением детьми гигиены рук перед приемом пищи, сервировкой столов, создают благоприятную психологическую атмосферу во время еды и поощряют детей к потреблению здоровой пищи.

6. Права и обязанности участников оздоровительного процесса

6.1. Руководитель Лагеря несет персональную ответственность за организацию, полноту и качество питания детей, а также за контроль за санитарным состоянием пищеблока.

6.2. Работники пищеблока обязаны строго соблюдать технологические карты, правила личной гигиены, санитарные нормы хранения, обработки и выдачи пищи.

6.3. Родители (законные представители) при зачислении ребенка обязаны предоставить достоверную информацию о состоянии его здоровья, наличии аллергических реакций на продукты и индивидуальных предпочтениях (при наличии медицинских показаний).

6.4. Дети обязаны соблюдать правила поведения в столовой, правила личной гигиены, бережно относиться к пище.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение доводится до сведения всех работников Лагеря, родителей и детей посредством ознакомления на информационных стендах.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя в случае изменения законодательства РФ или внутренних нормативных актов организации.

7.3. Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует до принятия нового.