Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Самофаловская средняя школа»

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Самофаловская СШ»
_____ Камышова И.А.
Приказ № 80 от 12.05.2025
М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
«СОЛНЫШКО»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г № 273 (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом от 02 января 2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г № 32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и иными нормативными правовыми актами.

1.2. Под организацией питания понимается обеспечение детей основным (горячим) питанием (завтрак, обед) в соответствии с режимом дня.

1.3. Основными задачами при организации питания детей в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей «Солнышко» являются:

- ✓ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания детей

2.1. В соответствии с установленными требованиями в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей «Солнышко», должны быть созданы условия для организации питания детей:

- ✓ помещения для приготовления и приёма пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;
- ✓ оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
- ✓ обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- ✓ разработывается и утверждается график приёма пищи детей.

2.2. В пищеблоке оздоровительного лагеря находятся:

- ✓ журнал бракеража готовой продукции;
- ✓ журнал здоровья;
- ✓ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- ✓ журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ копии утвержденного примерного 10-дневного меню;
- ✓ ежедневные меню, технологические карты на блюда;
- ✓ документы на пищевую продукцию;
- ✓ документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- ✓ книга отзывов и предложений.

2.3. Питание организуется на основе примерного рациона для организации питания детей 7-11 лет и 12-18 лет.

3. Порядок организации питания детей

3.1. Питание детей оздоровительного лагеря организуется в столовой Школы, в котором открыта смена лагеря.

3.2. Школа создаёт все необходимые условия для организации двухразового горячего питания обучающихся, посещающих оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей.

3.3. К приготовлению пищи допускаются работники столовой, имеющие медицинский допуск и прошедшие гигиеническое обучение для работы в период оздоровительной кампании.

3.4. Двухразовое горячее питание осуществляется строго в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, которое утверждается организацией, оказывающей услуги по организации питания и согласовывается директором школы.

3.5. Примерное 10-ти дневное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке оздоровительного лагеря и составляется на период не менее 10 дней.

Примерное 10-ти дневное меню размещается на информационном стенде в столовой оздоровительного лагеря и официальном сайте Школы в сети Интернет.

3.6. При организации питания строго соблюдаются требования, предъявляемые к качеству продуктов питания. Качество блюд должно соответствовать нормативно- технологической документации. При приготовлении блюд должны строго соблюдаться технология их приготовления, санитарные нормы и требования к организации детского питания.

3.7. Школа своевременно заключает договор (контракт) на постановку продуктов питания, контролирует поставку продуктов питания и соблюдение требований по их хранению.

3.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Начальник лагеря контролирует ведение в школьной столовой журнала бракеража готовых блюд.

3.9. Питание детей осуществляются строго в соответствии с графиком приёма пищи, утвержденным директором Школы.

4. Контроль за организацией питания.

4.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Школы. Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2. Ответственным за организацию питания детей в оздоровительном лагере является сотрудник (заведующий производством (шеф-повар) организации, который оказывает услуги по организации питания детей в лагере.