

Государственное автономное учреждение Амурской области
«Детский оздоровительный лагерь «Колосок»

675000 Амурская область, г. Благовещенск, ул. Октябрьская, д.52, оф. 5; тел: 8(4162) 51-87-06; 51-50-68; E-mail: kolosok@obramur.ru ИНН/КПП 280118223/280101001 ОГРН: 1062801082520
ОКВЭД 85.41



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ ДОЛ «Колосок»
А.Б. Носкова
«10» января 2025г.

Положение
об организации питания детей
в Государственном автономном учреждении
«Детский оздоровительный лагерь «Колосок»

г. Благовещенск,
2025

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей в Государственном автономном учреждении Амурской области «Детский оздоровительный лагерь «Колосок» (далее – Положение) определяет общие принципы питания детей в Государственном автономном учреждении Амурской области «Детский оздоровительный лагерь «Колосок» (далее – ГАУ ДОЛ «Колосок») и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасного и сбалансированного питания, а также осуществления контроля за созданием необходимых условий для качественного питания детей.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и иными нормативными правовыми актами.

1.3. Под организацией питания понимается обеспечение детей и молодежи основным (горячим) питанием (завтрак, обед, ужин), дополнительным питанием (полдник и поздний ужин) в соответствии с режимом работы столовой ГАУ ДОЛ «Колосок».

1.4. Под основным и дополнительным питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в столовой ГАУ ДОЛ «Колосок» в соответствии с примерным 14-дневным меню, утвержденным директором ГАУ ДОЛ «Колосок».

1.5. Основными задачами при организации питания детей в ГАУ ДОЛ «Колосок» являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания детей

2.1. В ГАУ ДОЛ «Колосок», в соответствии с установленными требованиями, должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- помещения для приготовления и приема 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 и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

- разработан и утвержден режим работы столовой и график питания детей и молодежи.

2.2. В пищеблоке ГАУ ДОЛ «Колосок» постоянно должны находиться:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Копии утвержденного примерного 14-дневного меню;
- Ежедневные меню, технологические карты на блюда;
- Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- Книга отзывов и предложений;
- Книга учёта пищевых отходов.

2.3. Директор ГАУ ДОЛ «Колосок» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием детей, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) детей.

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

2.5. Примерное меню разрабатывается в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с учетом МР 2.4.0179-20.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Порядок организации питания детей

3.1. Примерное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ГАУ ДОЛ «Колосок» и составляется на период не менее 14 дней.

3.2. 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.

3.3. Примерное меню формируется с учетом рационального, щадящего питания, потребительских и вкусовых предпочтений детей, требований по массе порций (блюд), национальных, конфессиональных и регионально-климатических особенностей.

Меню учитывает физиологическую потребность организма в энергии и пищевых веществах, а также физические энергозатраты ребенка. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для детей и молодежи должна определяться в соответствии с нормами и требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.4. Примерное меню для детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, разрабатывается диетсестрой с учетом имеющейся у ребенка патологией.

Для детей с пищевой аллергией, к имеющемуся в ГАУ ДОЛ «Колосок» меню, разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

3.5. Ежедневное меню размещается на информационных стендах в столовой ГАУ ДОЛ «Колосок» и официальном сайте ГАУ ДОЛ «Колосок» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3.6. Столовая ГАУ ДОЛ «Колосок» осуществляет производственную деятельность по графику работы сотрудников столовой, составленному заведующим производством в столовой.

4. Руководство и контроль за организацией питания

4.1. Контроль за работой столовой ГАУ ДОЛ «Колосок» осуществляется медицинским работником ГАУ ДОЛ «Колосок» и директором – руководителем ГАУ ДОЛ «Колосок».

4.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора ГАУ ДОЛ «Колосок». Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.3. Ответственным за организацию питания детей в ГАУ ДОЛ «Колосок» является заведующий производством в столовой ГАУ ДОЛ «Колосок».

5. Документация

5.1. Локальные документы ГАУ ДОЛ «Колосок», регламентирующие

организацию питания в ГАУ ДОЛ «Колосок»:

- Положение об организации питания детей и молодежи в ГАУ ДОЛ «Колосок»;
- Положение о бракеражной комиссии ГАУ ДОЛ «Колосок»;
- Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии ГАУ ДОЛ «Колосок»;
- Примерное 14-дневное меню;

5.2. Законодательные акты, регламентирующие организацию питания:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;
- и иные нормативно-правовые акты.