

Утверждаю:

Директор МАУ ДОЛ «Солнечная поляна»

А.Н. Овсянников

« 01 »  2025 г.



Положение об организации питания в МАУ ДОЛ «Солнечная поляна»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания в МАУ ДОЛ «Солнечная поляна» (далее – Положение), устанавливает порядок организации питания и осуществления контроля за организацией питания в Муниципальном автономном учреждении детском оздоровительном лагере «Солнечная поляна» города Челябинска (далее - ДОЛ).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания детей и взрослых (далее – отдыхающих), укрепления здоровья, создания комфортной среды для отдыха и оздоровления в ДОЛ.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Уставом МАУ ДОЛ «Солнечная поляна»;
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999;
- Постановление главного государственного врача Российской Федерации 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».

2. Общий порядок организации питания

2.1. Организация питания отдыхающих является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения и осуществляется самостоятельно ДОЛ и/или специализированными организациями (далее – Организация общественного питания) на основании заключенного договора.

2.2. Для организации питания отдыхающих используются специальные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости отдыхающих;
- 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 примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), утвержденных директором ДО;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.4. Администрация ДОЛ обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение питанием отдыхающих, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.5. Режим питания в ДОЛ определяется СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2.6. Питание в ДОЛ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.3648-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.7. Примерное меню утверждается директором ДОЛ.

2.8. Обслуживание отдыхающих на пищеблоке и в столовой осуществляется сотрудниками ДОЛ и/или организации общественного питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ДОЛ осуществляет организация общественного питания и/или самостоятельно ДОЛ на основании договоров на поставку продуктов.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании отдыхающих, должны соответствовать СанПиН 2.4.3648-20.

2.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ДОЛ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.12. Директор ДОЛ является ответственным лицом за организацию питания.

3. Порядок организации питания отдыхающих в период проведения смен.

3.1. Приказом директора ДОЛ из числа работников учреждения назначается ответственный за организацию питания в ДОЛ на период проведения смены.

3.2. Питание отдыхающих в ДОЛ организуется с 5-ти разовым питанием в течение всей смены.

3.3. Примерное меню разрабатывается организацией обеспечивающей питание (организация общественного питания или ДОЛ), согласовывается директором ДОЛ.

3.4. В соответствии с примерным меню составляется и согласовывается с директором ДОЛ ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Ежедневное меню вывешивается в столовой.

3.5. Питание для каждого отряда организуется на численность отдыхающих, заявленных в заявке ответственным лицом (вожатым).

3.6. Питание отдыхающих организуется по отрядам в соответствии с графиком.

3.7. Ответственное лицо (вожатый) обеспечивает сопровождение отряда отдыхающих в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену отдыхающих перед едой.

3.8. Организация обслуживания отдыхающих горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет **бракеражная комиссия** в составе утвержденной приказом директора ДОЛ.

4.2. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания отдыхающих.

4.3. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал контроля санитарного состояния пищеблока).

4.4. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.5. Текущий контроль организации питания отдыхающих в ДОЛ осуществляют медицинский персонал, ответственные за организацию питания.