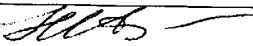


Согласовано: 	Утверждено: 
Председатель СТК Заварухина Н.Н.	Директор МАУДО «Кабанский ДДТ» Шатова Н.А. Приказ № 316/р от «14» апреля 2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в детском оздоровительном лагере «Орленок»
МАУДО «Кабанский дом детского творчества» МО «Кабанский район».**

1. Основные положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиНом 2.4.4.3155 -13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей.»

1.2. Детский оздоровительный лагерь «Орлёнок» создает необходимые условия для организации питания. Совместно с предприятиями, поставщиками продуктов питания, организуют поставку в столовую обогащенных и витаминизированных продуктов питания.

1.3. Настоящее Положение определяет, порядок, условия организации питания в детском оздоровительном лагере «Орлёнок».

1.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

2. Требования к организации питания.

Таблица 1. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей
Таблица 1

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	7-10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	63	76,5
Жиры (г)	70	85
Углеводы (г)	305	370,2
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2100	2550

* Без учета повышенных энергозатрат.

2.2. Питание в ДОЛ «Орлёнок» должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря и согласованным Роспотребнадзором рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей (Приложение N 7 СанПин 2.4.4.3155).

2.3. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей принимается в соответствии с Приложением N 8. СанПин 2.4.4.3155.

2.4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N9 СанПин 2.4.4.3155-13 .Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.5. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в течение дня

Таблица 2

Прием пищи	Доля суточной потребности в энергии, %
завтрак	20-30
обед	35-40
полдник	10-15
ужин	20-30
ИТОГО	100

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент

калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

2.6. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с Приложением N 10 СанПин 2.4.4.3155-13.

2.7. Завтрак должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты. Допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Второй ужин включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое)).

2.8. В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей а так же наличие оборудования для хранения продуктов.

2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение N 11 СанПин 2.4.4.3155-13.). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.10. Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная, кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

Кипяченую воду меняют каждые 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

2.11. При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

2.12. При проведении походов организация питания детей должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы детского лагеря.

2.13. Хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей не допускается.

2.14. Примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями, в том числе родителями и законными представителями детей, устанавливается руководителем детского оздоровительного лагеря. Примерный набор продуктов не должен содержать пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей (Приложение N 6 Сан Пин 2.4.4.3155-13).

2.15 .Ответственность за организацию и полноту охвата детей горячим питанием в лагере дневного пребывания возлагается на начальника лагеря.

2.16. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги поставки продуктов питания, отвечают за качество и безопасность питания детей.

3. Порядок организации питания .

3.1. Режим завтраков, обедов, полдников, ужинов устанавливается начальником лагеря, с учётом числа посадочных мест в столовой лагеря.

3.2.. Меню ежедневно утверждается начальником лагеря и вывешивается в обеденном зале. В меню указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.3. Начальник лагеря:

- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей;
- организует в помещении столовой дежурство воспитателей.

3.4. Допускается дежурство в столовой детей старшего и среднего возраста.

4. Обеспечение контроля организации питания

4.1. Контроль за организацией питания детей в лагере осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят: начальник лагеря, медицинский работник, воспитатель.

Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета; сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает режим посещения детьми столовой под руководством воспитателей.

4.2. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.3. По результатам проверок комиссия в праве требовать от начальника лагеря принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4.4. Контроль организации питания осуществляется ежедневно, по результатам проверок составляются акты, справки.

4.5. Контроль сроков прохождения профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки работников столовой лагеря и соблюдение ими правил личной гигиены (в соответствии с требованиями к соблюдению правил личной гигиены персонала организаций общественного питания образовательных учреждений, предусмотренными СанПиНом 2.4.4.2599-10) возлагается на начальника лагеря.

4.6. Ответственность за отпуск питания детям, согласно утверждённому списку, несут воспитатели.

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) детей отдыхающих в лагере.

5.1. Своевременно предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

5.2. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Организация информационно-просветительской работы.

6.1. Воспитатели предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, соблюдении гигиены.