

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса»

_____ / И.И.Бибко

Приказ № 8 от 13.04.2022 года



МБУ ДОЛ "Чумбур-Коса"

Мы знаем формулу счастливого детства!

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания детей, находящихся
на отдыхе в МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании», МЗ РФ №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебнопрофилактических учреждениях РФ», МЗ РФ №395Н от 21 июня 2013г. «Об утверждении норм лечебного питания», МЗ СССР № 333 от 10 марта 1986 г. «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах и детских больницах, отделениях»

1.2. Данное положение устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей.

1.3. Основными задачами при организации питания в МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса»:

- 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;
- Пропаганда принципов здорового питания.

2. Требования к организации питания детей.

2.1. Питание воспитанников с круглосуточным пребыванием организуется в столовой.

2.2. МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса» создает все необходимые условия для организации пятиразового питания воспитанников, находящихся на отдыхе.

2.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохранение от загрязнений, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии нормативно-технической документацией.

2.5. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование и электрические плиты.

2.7. Помещение пищевого блока оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

2.8. К приготовлению пищи допускаются работники пищевого блока, имеющие допуск для работы в период оздоровительной кампании.

2.9. Пятиразовое питание осуществляется в строгом соответствии с четырнадцатидневным меню, которое утверждается директором МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса»

2.10. 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.

2.11. Питание осуществляется за счет средств МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса»

2.12. Директор МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса» своевременно заключает договора (контракты) на поставку продуктов питания, питьевой бутилированной воды, контролирует поставку продуктов питания и соблюдение требований по их хранению.

2.13. Директор МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса» контролирует ведение в столовой следующей документации:

- перспективное четырнадцати дневное меню;
- ежедневное меню;
- меню-требование;
- журнал брокеража готовых блюд;
- журнал брокеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал учета выполнения норм питания;
- журнал учета проведения «С»
 - витаминизации блюд;
 - журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний;
- картотека технологических карт блюд;
- журнал регистрации температурного режима в холодильниках.

2.14. Питание детей осуществляется в строгом соответствии с режимом дня, утвержденным МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса»

Завтрак 9.00 – 9.30

Обед 13.00-13.30

Полдник 16.00-16.30

Ужин 19.00-19.30

Сонник 21.00

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МБУ ДОЛ «Чумбур-Коса» имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения.

3.2. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6С. Температурный режим фиксируется в журналах установленного образца.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

– Обработка сырых, варенных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

– При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологической карте и т.д.

3.4. Для организации питьевого режима используется бутилированная вода, допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии хранения не более трех часов.

4. Выдача готовой продукции

4.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале установленного образца.

4.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах.

5. Заключительное положение

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующий деятельность по вопросам питания.

5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. Положение принимается на неопределенный срок.