

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Старостаничная средняя общеобразовательная школа
Каменского района Ростовской области



Введено в действие приказом
по школе
от 26.03.2018 г. № 166
Директор М.А.Буслаева

УТВЕРЖДЕНО
Советом школы
протокол от «23» 03 2018 г.
№ 2
Председатель Совета
И.Н.Грицунова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в
пришкольном
лагере с дневным пребыванием
детей

1. Общие положения.

1.1. Ответственность за организацию питания в образовательной организации, на базе которой расположен пришкольный лагерь с дневным пребыванием детей, возлагается на руководителя.

1.2. Услуга предоставления питания в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей осуществляется на основании договора, заключенного между образовательной организацией и организацией, осуществляющей питание, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2. Обязанности организации, осуществляющей питание в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей

2.1. Организация, предоставляющая питание пришкольном лагере с дневным пребыванием детей, до начала процедуры заключения договора разрабатывает примерное 10-дневное (двухнедельное) меню для весенних (летних, осенних) каникул. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей. Меню включает распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник). Примерное меню согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

2.2. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену, в соответствии с рекомендуемой формой, а также меню-раскладка, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

2.3. В примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах.

2.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.6. При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

2.7. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 – 3 дня.

2.8. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 %. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным

приемам пищи в пределах +/- 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

2.9. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4.

2.10. Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

2.11. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2.4.4.2599-10).

2.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья организацией, осуществляющей питание в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей, должен осуществляться при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должны сохраняться до окончания использования продукции.

2.14. Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

2.16. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке лагеря, должны ежедневно заполняться журналы бракеража, а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, начальник (директор) лагеря.