

**Областное государственное бюджетное учреждение
дополнительного образования «Детский
оздоровительно-образовательный центр Юность»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБУ-ДО «ДООЦ Юность»
Т.В.Кондикова
« 09 » сентября 2013 года

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ЦЕНТРА**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях эффективной организации питания обучающихся Областного государственного бюджетного учреждения дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный центр Юность» (далее – Центр).

1.2. При организации питания обучающихся Центра соблюдаются требования, установленные:

техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);

техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);

техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797;

едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее - Единые требования);

Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об

утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

иными нормативными актами, регламентирующими организацию питания обучающихся, отдыхающих в детских лагерях оздоровления и отдыха.

При организации питания обучающихся в Центра в обязательном порядке должны быть реализованы следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся Центра;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания обучающихся Центра;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

е) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.3. При организации питания обучающихся Центра в обязательном порядке должны включаться в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясные продукты;

рыбу;

молочные продукты;

яйца; мясо сельскохозяйственной птицы (куры);

масло растительное;

овощи и фрукты свежие;

овощи и фрукты переработанные;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия;

пищевые продукты прочие;

сок из фруктов и (или) овощей.

1.4. Обучающиеся Центра должны обеспечиваться всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

1.5. Обучающиеся Центра должны обеспечиваться среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами для обучающихся в возрасте с 7 до 11, с 12 лет и старше - в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

1.6. При организации питания обучающихся Центра должно быть обеспечено потребление обучающимися Центра пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в Центре).

1.7. В суточном рационе питания обучающихся Центра оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).

1.8. Интервалы между приемами пищи обучающихся Центра рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов.

1.9. При круглосуточном пребывании обучающихся в Центре при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, обед - 35%, полдник - 20%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

1.10. В Центре должно использоваться цикличное меню на 14 дней.

1.11. Меню должно разрабатываться на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в Центре и учебной нагрузки.

1.12. При организации питания в Центре в обязательном порядке должны проводиться профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

1.13. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся Учреждения, составляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.14. Для обучающихся Центра должно быть организовано пятиразовое питание.

Интервалы между приемами пищи не могут превышать трех-четырёх часов.

1.15. В Центре должен проводиться ежегодный мониторинг организации питания на основе анализа состояния питания обучающихся Центра по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся Центра;
- б) соответствие пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- г) обеспеченность обучающихся Центра горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- д) ценообразование, стоимость питания в Центре;
- е) изучение общественного мнения об организации питания в Центре;
- ж) пропаганда здорового питания в Центре;
- з) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- и) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в Центре.

1.16. Ответственной за организацию и проведение мониторинга является рабочая группа.

1.17. Питание обучающихся Центра осуществляется за счет средств субсидии на выполнение государственного задания, средств от приносящей доход деятельности.

2.ОБЯЗАННОСТИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЦЕНТРЕ

2.1.Общую координацию организации питания в Центре и контроль за качеством и эффективностью данной работы осуществляет директор Центра.

Обязанности соответствующих должностных лиц Центра по организации питания:

2.1.1.Директор Центра обязан:

осуществлять непосредственное руководство и контроль за организацией питания в Центре.

осуществлять контроль за соблюдением законодательных и иных правовых актов, требований, норм и правил, инструкций по вопросам организации питания;

осуществлять контроль за исполнением должностных обязанностей подчиненными, непосредственно организующими питание в Центре;

осуществлять контроль за организацией и режимом питания, соблюдением детьми правил личной гигиены перед приемом пищи;

осуществлять контроль за полнотой и своевременностью прохождения периодических медицинских осмотров и профессионально-гигиенической подготовки сотрудниками пищеблока, соблюдением ими правил личной гигиены;

осуществлять контроль за исполнением контрактов на поставку продуктов питания в Центре.

2.1.2.Заведующий производством Центра обязан:

принимать меры по оснащению пищеблока кухонной и столовой посудой, кухонным и уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами;

организовывать составление меню-раскладки согласно с утвержденным меню и обеспечивать недопущение отклонений от утвержденного меню;

не допускать приема на пищеблок со склада некачественной продукции, а также в объемах, не соответствующих меню-раскладке;

непосредственно организовывать поточность производственных процессов, технологии приготовления пищи согласно технологическим картам и картотеки блюд, правил хранения приготовленных блюд и кулинарных изделий и их реализации;

осуществлять непосредственный ежедневный контроль закладки продовольственного сырья при приготовлении пищи, объемом и весом реализуемых блюд и пищевых продуктов;

обеспечивать наличие на раздаче контрольной порции блюд по меню;

обеспечивать наличие стерильной посуды для суточных проб;

организовывать соблюдение режима мытья посуды, уборки и дезинфекции помещений пищеблока, а также обеспечение соблюдения правил хранения пищевых отходов и их своевременного вывоза;

обеспечивать в установленном порядке сезонную витаминизацию готовой пищи;

осуществлять контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока правил личной гигиены, недопущение до работы лиц с признаками заболеваний;

осуществлять контроль за наличием у сотрудников пищеблока профессиональных обучения и инструктажей.

2.1.3.Медицинская сестра диетическая Центра обязана:

осуществлять лично контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке;

лично снимать пробы приготовленной пищи перед раздачей с последующей отметкой в бракеражном журнале, хранить суточные пробы;

осуществлять лично контроль за разработкой вариантов циклического меню для различных категорий обучающихся, в том числе с использованием продукции, обогащенной микронутриентами, за соответствием фактического меню утвержденному варианту;

обеспечить составление технического задания на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов в части требований, предъявляемых к ассортименту, качественным характеристикам и потребительским свойствам продуктов питания в соответствии с действующими ГОСТами, СанПин и техническими нормами;

осуществлять контроль за полнотой и своевременностью прохождения периодических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками пищеблока, соблюдением ими правил личной гигиены осуществляет директор Центра

составлять картотеки используемых блюд, оформлять технологические карты;

осуществлять контроль за соблюдением правил хранения и сроков годности продовольственного сырья и пищевых продуктов в складских и производственных помещениях пищеблока;

осуществлять контроль за соблюдением температурного режима при хранении скоропортящихся продуктов;

составлять меню-раскладки на каждый день в соответствии с утвержденным меню;

не допускать фактов выдачи на пищеблок со склада некачественной продукции, а также в объемах, не соответствующих меню-раскладке;

осуществлять контроль за соблюдением точности и технологии приготовления пищи, правил хранения приготовленных блюд и кулинарных изделий;

осуществлять контроль за соответствием фактического меню утвержденному варианту;

осуществлять контроль за соблюдением режима мытья посуды, уборки и дезинфекции помещений пищеблока;

осуществлять контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического режима сотрудниками столовой;

осуществлять контроль за проведением сезонной витаминизации готовой пищи;

осуществлять лично опрос и осмотр сотрудников пищеблока, дежурных и детей на наличие признаков инфекционных заболеваний, гнойничковых заболеваний кожи и катара верхних дыхательных путей, а также принимать меры по недопущению до работы лиц с признаками заболеваний;

2.1.4. Бухгалтер, ответственный за ведение бухгалтерской документации в Центре, обязан:

составлять калькуляцию (расчет) меню;

проверять техническое задание на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов в части объемов продуктов питания исходя из количества дето-дней за прошлый год;

осуществлять контроль по ассортименту продуктов питания в порядке условий действующего контракта (пропорциональный использования ассортимента продуктов питания).

2.1.5. Контрактная служба обязана:

проводить процедуры по заключению контрактов на поставку пищевых продуктов, посуды, инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, хозяйственных товаров, оборудования, мебели, спецодежды, технического обслуживания и ремонт оборудования, вентиляции, весов электронных, метрологической поверки оборудования, проведению предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения сотрудников, вакцинации, исследований кала на рото- и норовирусы, лабораторные исследования и инструментальные измерения;

участвовать в формировании технического задания для проведения процедур в части соблюдения требований к структуре и содержанию документации о закупках.

2.1.6. Кладовщик продуктового склада обязан:

проверять при приемке товара его соответствие по количеству, качеству, ассортименту товарно-транспортной накладной и условиям контракта;

исключать случаи приемки товара: при обнаружении нарушений его транспортировки поставщиками, без сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции либо с истекшими сроками годности, с признаками порчи;

осуществлять приемку от поставщиков пищевой продукции и продовольственного сырья с истребованием действующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (декларации/сертификаты соответствия). Проверку деклараций о соответствии на принимаемую продукцию проводить с использованием программы ФГИС «Меркурий» и официального сайта Федеральной службы по аккредитации <https://fsa.gov.ru>. Проверку проводить при приеме продукции (до подписания документа о приемке по Контракту) и регулярно (еженедельно) на уже принятую и хранящуюся на складе продукцию;

направлять заявку на продукты питания в сроки и порядке, установленном действующими контрактами;

проверять правильность оформления поставщиками документов на поставляемый товар. Не принимать товар при отсутствии в товарной накладной информации о номере и дате декларации/сертификата соответствия;

обеспечить соблюдение правил хранения и сроков реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также соблюдение температурно-влажностного режима при хранении продуктов;

обеспечить недопущение фактов выдачи на пищеблок со склада некачественной продукции, а также в объемах, не соответствующих меню-раскладке;

осуществлять ведение журналов: бракеража сырой продукции, книги учета материальных ценностей движения продуктов на складе;

вести учет и хранение входящей сопроводительной документации на продукты питания;

обеспечить соблюдение санитарно-гигиенического и противозидемического режима в складских и подсобных помещениях.

2.1.7. Ведущий юрист обязан осуществлять претензионную работу с поставщиками продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Режим питания обучающихся устанавливается приказом директора Центра.

3.2. Питание организуется по отрядам в соответствии с графиком, утвержденным директором Центра.

3.3. Организация питания обучающихся в виде «сухого пайка» без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 - 2 дней) запрещена.

3.4. Питание обучающихся, осуществляется на базе пищеблока Центра ежедневно согласно план-графика заездов.

3.5. Постановка на питание обучающихся осуществляется по предварительной заявке, подаваемой администратором приема и размещения обучающихся.

3.6. Предварительная заявка для заказа продуктов подается за 3 дня до начала заезда обучающихся.

В день заезда детей после 14.00 часов осуществляется корректировка количества заехавших детей.

3.7. В случае отсутствия своевременной информации об изменении количества заезжающих, ответственность за недостаточное (либо избыточное) число приготовленных в день заезда порций несет администратор приема и размещения обучающихся.

3.8. Питание должно удовлетворять физиологические потребности обучающихся всех возрастных групп в основных пищевых веществах и энергии и соответствовать

требованиям нормативных документов.

3.9. Питание должно быть организовано в соответствии с циклическим меню, рассчитанным не менее чем на 14 дней, утвержденным директором Центра.

3.10. На основании утвержденного циклического меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием количества используемых продуктов и выхода блюд в соответствии с требованиями СанПиН.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному циклическому меню.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В ЦЕНТРЕ

4.1. В Центре должно быть организовано централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

4.2. Питьевой режим в Центре может быть организован в следующих формах: вода питьевая негазированная бутилированная (емкость 18,9 литра).

При этом предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

4.3. При организации питьевого режима в Центре в обязательном порядке организуется обработка дозирующих устройств в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПОСТАВЩИКАМИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

5.1. Поставка продуктов питания в Центр осуществляется организациями (далее – Поставщиками), в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.2. Обязательства Поставщика, ассортимент пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки, а также требования к качеству продуктов определяется аукционной документацией, описанием объекта закупки, контрактом и соглашениями к нему.

5.3. В случае поставки продуктов питания ненадлежащего качества, выявления расхождений между весом в бухгалтерских документах, данный товар не должен приниматься кладовщиком продуктового склада Центра. В этом случае составляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания.

5.4. В случае если несоответствие продуктов питания установленным требованиям не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее, ответственное лицо принимает оперативные меры по уведомлению Поставщика о необходимости замены продуктов питания ненадлежащего качества. При отказе Поставщика произвести замену товара направляется письменная претензия и в дальнейшем спор разрешается в порядке, определенном условиями контракта и действующим законодательством Российской Федерации.

5.5. Кладовщик продуктового склада обязаны осуществлять контроль за своевременным направлением заявок на поставку продуктов питания по форме и в сроки, установленные контрактом.

ЗАЯВКА НА ПОСТАНОВКУ ДЕТЕЙ НА ПИТАНИЕ

Наименование смены согласно плану-графику заездов -

_____.

Дата проведения смены _____.

Дата заезда обучающихся _____.

Количество обучающихся, подлежащих поставке на питание в столовой _____.

Количество дней проведения смены _____.

Дата _____

Подпись _____ ФИО