



Общество с ограниченной ответственностью  
«Центр детских и юношеских программ «Мир»»  
(ООО «ЦДиЮП «Мир»»)

## **Детский санаторный оздоровительный лагерь «Мир»**

---

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом № 11 от 10.01.2025г.

### **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей, находящихся на отдыхе, оздоровлении или санаторном лечении в ООО «ЦДиЮП «Мир»»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании», МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Санитарные правила 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Круглосуточное пребывание на отдыхе, оздоровлении и санаторном лечении детей - форма реабилитационной, оздоровительной и образовательной деятельности с обучающимися медицинских и образовательных учреждений.

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

- 1.4. Основными задачами при организации питания в ООО «ЦДиЮП «Мир»»:
- 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 обучающихся с круглосуточным пребыванием организуется в столовой.

2.2. ООО «ЦДиЮП «Мир»» создает все необходимые условия для организации пятиразового питания обучающихся, находящихся на отдыхе, оздоровлении и санаторном лечении.

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 генеральным директором ООО «ЦДиЮП «Мир»».

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 ООО «ЦДиЮП «Мир»».

2.12. Генеральный директор ООО «ЦДиЮП «Мир»» своевременно заключает договора (контракты) на поставку продуктов питания, питьевой бутилированной воды, контролирует поставку продуктов питания и соблюдение требований по их хранению.

2.13. Генеральный директор ООО «ЦДиЮП «Мир»» контролирует ведение в столовой следующей документации:

- перспективное четырнадцати дневное меню;
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки;
- меню-требование;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учета проведения «С» - витаминизации блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- картотека технологических карт блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

2.14. Питание детей осуществляется в строгом соответствии с режимом дня, утвержденным ООО «ЦДиЮП «Мир»»:

Завтрак	9.00 – 9.45
Обед	13.00-13.45
Полдник	16.00-16.30
Ужин	19.00-19.45
Сонник	21.00

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

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ООО «ЦДиЮП «Мир»» 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 кипяченой 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 блюдо 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, регламентирующей 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.