

Утверждаю  
Директор МАУ Центр «Юность»  
И.А. Устинов



## Положение об организации питания в МАУ Центр «Юность»

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания в автономном учреждении дополнительного образования детей детский оздоровительно-образовательный (профильный) центр «Юность» (далее — Положение) разработано в целях организации питания учащихся в период проведения смен в МАУ Центр «Юность»
- 1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы здорового детского питания в центре «Юность», реализующего комплексную программу отдыха, оздоровления и образовательно-воспитательных мероприятий.

### 2. Основные задачи

Основными задачами организации питания учащихся в центре «Юность» являются:

- 2.1. Соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам детей и подростков во время отдыха.
- 2.2. Сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам.
- 2.3. Обеспечение высоких вкусовых качеств и сохранение пищевой ценности в процессе технологической и кулинарной обработке продуктов питания.
- 2.4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- 2.5. Пропаганда принципов здорового и безопасного питания.

### 3. Основные организационные принципы питания учащихся в центре «Юность»

3.1. Основные принципы организации питания учащихся в центре «Юность» следующие:

- 3.1.1. Организация рационального питания учащихся в центре «Юность» основана на соблюдении утвержденного примерного меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп детей и подростков и рекомендуемых суточных наборов продуктов (пункты 8.9., 8.10. СанПиН 2.4.4.1204-03).
- 3.1.2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы, обеспечивается утвержденным двухнедельным меню.
- 3.1.3. Организация 5-разового питания с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.
- 3.1.4. Приготовление пищи в центре «Юность» осуществляется сотрудниками пищеблока под контролем медицинского работника, владеющего знаниями в вопросах организации здорового детского питания, при высокой культуре обслуживания.
- 3.1.5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания включает соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке и приему в образовательной организации, условиям хранения, приготовления и реализации готовых блюд и кулинарных изделий.
- 3.2. Стоимость питания учащихся в центр «Юность» определяется калькуляцией стоимости дето-дня, согласованной с Департаментом образования г.о. Самара и подлежит индексации за счет удорожания стоимости продуктов и затрат на организацию питания.
- 3.3. Поставка продуктов-питания в центр «Юность» регулируется в рамках договоров на

организацию питания, заключенных руководителем центра «Юность» с организацией, выигравшей торги на организацию питания.

#### 4. Функции по организации питания

4.1. Функции организации, оказывающей услуги по организации горячего питания детей и сотрудников:

4.1.1. Оказывать услуги по организации ежедневного разнообразного питания, согласно графика оказания услуг.

4.1.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

4.1.3. Соблюдать ч. 2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4.1.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться у Исполнителя.

4.1.5. Лица, задействованные для работы на пищеблоке Заказчика, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.1.6. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

- а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 (три) прошедших дней;
- б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- в) товарно-транспортные документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;
- г) полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- д) книги отзывов и предложений;
- е) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

#### 4.2. Функции центра «Юность»:

4.2.1. Осуществлять оплату услуг Исполнителя в соответствии с условиями договора.

4.2.2. Предоставить Исполнителю помещения (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований.

4.2.3. Самостоятельно нести расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, топливо для приготовления пищи, расходуемые в связи с исполнением настоящего договора.

4.2.4. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания «питающихся» и ежедневное предоставление заявки Исполнителю о количестве «питающихся» на следующий день, а также ведущего учет «питающихся» и осуществляющего сверку объемов оказанных услуг с Исполнителем.

4.2.5. Создать бракеражную комиссию с обязательным участием руководителя Заказчика, медицинского работника и заведующего производством пищеблока для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

4.2.6. Руководитель центра «Юность» несет ответственность за организацию питания, организацию работы пищеблока, соблюдение условий хранения продуктов, правильность составления меню-требования, соблюдение санитарно-гигиенических требований по приготовлению и реализации пищи.

4.2.7. Медицинский работник координирует организацию питания детей, отслеживает качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовления пищи, соблюдение сроков реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2.8. Медицинский работник контролирует качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены и прохождение периодического медицинского осмотра работниками пищеблока.

4.2.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (медицинский работник, ответственные лица по приказу руководителя). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.2.10. Отбор суточной пробы осуществляется от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж (медицинский работник).

4.2.11. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также за витаминизацией блюд.

## 5. Ответственность и контроль

5.1. Ответственность за организацию питания в центре «Юность» возлагается на руководителя данной организации.

5.2. Ответственность за качество, безопасность, соблюдение правил и условий транспортировки поставляемых продуктов питания и продовольственного сырья возлагается на организацию, являющуюся организатором питания.

5.3. Центр «Юность» предоставляет в Департамент образования администрации города Самара отчеты об использовании выделенных средств на организацию питания учащихся в сроки и в форме, установленные Департаментом образования.

5.4. Контроль за организацией питания учащихся в центре «Юность» осуществляют:

- администрация центра «Юность» совместно с медицинским работником;
- территориальный отдел Роспотребнадзора в г. Самара
- департамент образования администрации г. Самара.