ПРИНЯТО
с учетом мнения совета родителей МБОУ ЦО «Содружество». Протокол от 28.08.2026 № 1. Председатель Е.В. Сизоненко

ПРИНЯТО
с учетом мнения совета старшеклассников МБОУ ЦО «Содружество». Протокол от 28.08.2026 № 1. Председатель С.А. Зимина

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета МБОУ ЦО «Содружество». Протокол от 28.08.2026 № 1. Председатель О.В. Зимарина

Введено в действие приказом МБОУ ЦО «Содружество» 28.08.2026 № 335. О.В. Зимарина

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в лагере «Солнечный», организованном муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Центр образования «Содружество»», осуществляющим организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение является документом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования «Содружество».

1.2. Положение об организации питания в лагере, организованном Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Центр образования «Содружество», осуществляющим организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) (далее – Положение, Учреждение, лагерь) разработано на основании:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 7 июня 2025 года);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.07.2017 № 656 «Об утверждении примерных положений об организациях отдыха детей и их оздоровления»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный № 72558) (далее — СанПиН 1.2.3685-21);
- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 20 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее — МР 2.4.0162-19);
- МР 2.4.0368-25 "Методические рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 марта 2025 г.).

1.3. Настоящее положение устанавливает основные принципы и порядок организации питания детей в лагере в период школьных каникул.

1.4. Основными целями являются создание условий для обеспечения здоровых условий питания, предотвращение риска возникновения инфекционных заболеваний и острых кишечных инфекций, повышение уровня физического развития и укрепления здоровья детей.

2. Принципы организации питания

2.1. Организация питания базируется на следующих принципах:

- научно обоснованный подход к формированию рационов питания,
- индивидуализация подхода к каждому ребенку, учет медицинских показаний и ограничений,
- рациональное распределение пищевой ценности и состава блюд в течение суток,
- соответствие технологических процессов санитарным правилам и нормам,
- создание комфортных условий для приема пищи.

3. Организация горячего питания

3.1. В соответствии со статьей 25.2. «Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления» Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями):

3.1.1. питание детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления, организуется учреждением и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3.1.2. при организации питания детей учреждение обязано:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;
- размещать на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- соблюдать нормы обеспечения питанием детей в лагере, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в лагере, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

3.2. Горячее питание предоставляется дважды в день (завтрак и обед). Дополнительно возможен второй завтрак или легкий перекус в первой половине дня.

3.3. График приема пищи согласуется с распорядком дня лагеря и расписанием занятий и воспитательных мероприятий.

3.5. Питание осуществляется согласно меню, утвержденному оператором питания и согласованному администрацией учреждения совместно с начальником лагеря.

3.4. Меню составляется на основании рекомендаций Роспотребнадзора и должно учитывать возрастные особенности детей.

3.5. Ассортимент блюд разрабатывается исходя из рекомендуемого набора продуктов и калорийности, предусмотренной МР 2.4.0368-25.

3.6. Калорийность суточного рациона должна соответствовать следующим показателям:

- дети 6-10 лет: около 2100 ккал/сут.;
- подростки 11-14 лет: примерно 2400 ккал/сут.;
- юноши и девушки старше 14 лет: приблизительно 2600-2800 ккал/сут.

3.7. Необходимо обеспечивать разнообразие блюд, исключив повторение одних и тех же продуктов ежедневно.

3.8. Исключаются продукты с высоким содержанием консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов и усилителей вкуса.

3.9. Количество порций рассчитывается исходя из числа присутствующих детей, включая дополнительные порции для вновь прибывших детей.

3.10. Прием пищи осуществляется в специально отведенном помещении (столовая), оснащённом необходимыми средствами индивидуальной гигиены.

3.11. Столы накрываются заранее подготовленной посудой и приборами.

3.12. Перед приемом пищи дети проходят обязательное мытьё рук с мылом.

3.13. Воспитатели, сопровождающие воспитанников в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списков отряда и учета посещаемости в табеле.

4. Нормы потребления и выбор продуктов

4.1. Выбор продуктов питания должен соответствовать санитарным нормам и рекомендациям Министерства здравоохранения Российской Федерации. Особое внимание уделяется качественному составу продукта, свежести, наличию сертификатов качества и сроку годности.

4.2. Основу питания составляют свежие овощи, фрукты, мясо, рыба, молочные продукты, крупы и хлебобулочные изделия.

5. Особенности организации питания оператором общественного питания

5.1. Организация питания осуществляется по договору с предприятием общественного питания (далее – оператор питания), являющегося победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по организации питания в лагерях с дневным пребыванием при учреждении.

5.2. Оператор питания обязан обеспечить полный цикл подготовки пищи: закупку продуктов, обработку сырья, готовку горячих блюд непосредственно в школьной столовой.

5.3. Готовая продукция выдается с соблюдением температурных режимов и условий хранения.

5.4. Оператором питания разрабатываются технологические карты приготовления каждого блюда с подробным описанием технологического процесса, химического состава и энергетической ценности готового блюда.

5.5. Оператором питания производится строгий контроль сроков годности и условий хранения ингредиентов и готовой продукции.

6. Контроль качества питания

6.1. В целях организации питания детей в пределах своих полномочий учреждение:

- ❖ регулярно проводит оценку качества предоставляемых услуг питания совместно с педагогами и родителями (законными представителями);
- ❖ осуществляет контроль за санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания детей, поставляемым пищевым продуктам для питания детей, перевозкам и хранению таких пищевых продуктов;

- ❖ организует информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания детей;
- ❖ привлекает родителей (законных представителей) к проведению родительского контроля в лагере с целью оценки школьного меню, графиков приёма пищи, интервалов между приёмами пищи, объёмов порций; сравнения фактического рациона питания с утверждённым меню; анализа условий соблюдения правил личной гигиены, санитарно-технического содержания обеденного зала; проверки наличия санитарной одежды у сотрудников пищеблока, работающих в обеденном зале).

6.2. Периодически проводится проверка качества обслуживания и состояния помещения питания.

6.3. Ежедневно проверяется выполнение требований к хранению продуктов, условиям приготовления, технологии приготовления и подачи еды, качеству готовой продукции.

6.4. Оператор питания обязан поддерживать высокую квалификацию поваров и организовать регулярное медицинское обследование сотрудников в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

7. Финансовое обеспечение питания

7.1. Финансирование мероприятий по обеспечению питанием детей в лагере осуществляется за счет бюджетных средств, субсидий и добровольных пожертвований родителей (законных представителей).

Настоящий локальный нормативный акт разработан методистом: Е.В. Толмачева



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 746228928441507267965233371755075949125328168 15

Владелец Сахаровская Юлия Павловна

Действителен С 20.06.2025 по 20.06.2026