


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР  
ВОЕННО-ПАТРИОТИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ  
«АВАНГАРД»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

И.о. директора ГБУ КО «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард»  
О. А. Афанасьев  
«10» 04 2026 г.  
Приказ № 33-от от 07.04 2026 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания в летнем лагере с круглосуточным пребыванием детей в ГБУ КО «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей и в летнем лагере с круглосуточным пребыванием детей в ГБУ КО «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард (далее – Летний лагерь) определяет общие принципы питания детей в лагере разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасного и сбалансированного питания, а также осуществления контроля за созданием необходимых условий для качественного питания детей и молодежи.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 2.4.3648–20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и иными нормативными правовыми актами.

1.3. Под организацией питания понимается обеспечение детей и молодежи основным (горячим) питанием (завтрак, обед, ужин), дополнительным питанием (полдник и поздний ужин) в соответствии с режимом столовой Лагеря. Под основным и дополнительным питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в столовой лагеря, поставщиком питания на основании заключенного контракта в соответствии с примерным 14-дневным и 21-дневным меню, утвержденным директором ГБУ КО «УМЦ ВПВ «Авангард»

1.4. Основными задачами при организации питания детей и молодежи в Летнем лагере являются:

- 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 (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **2. Общие принципы организации питания детей и молодежи**

2.1. В Летнем лагере в соответствии с установленными требованиями, должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;
- оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
- обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.
- разработан и утвержден режим работы столовой и график приема пищи детей.

- 2.2. В пищеблоке Летнего лагеря постоянно должны находиться:
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - Журнал бракеража готовой продукции;
  - Журнал здоровья допускаемых сотрудников
  - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - Копии утвержденного примерного 14, 21-дневного меню;
  - Ежедневные меню (утвержденные), технологические карты на блюда;
  - Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
  - Книга отзывов и предложений.
- 2.3. Руководитель лагеря обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием детей, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) детей.
- 2.4. Питание организуется на основе примерного рациона для организации питания детей 7-11 лет и 12 лет и старше.
- 2.5. Примерное меню разрабатывается в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с учетом методических рекомендаций по организации питания организаций отдыха и оздоровления (МР 2.4.0179–20, раздел 9).
- Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.
- 2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### **3. Порядок организации питания детей**

- 3.1. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Летнего лагеря поставщиком питания и составляется на период не менее 14 и 21 день.
- 3.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.
- 3.3. Меню формируется с учетом рационального, щадящего питания, потребительских и вкусовых предпочтений детей, требований по массе порций (блюд) национальные, конфессиональные и регионально-климатические особенности. Меню учитывает физиологическую потребность организма в энергии и пищевых веществах, а также физические энергозатраты ребенка. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для детей должна определяться в соответствии с нормами и требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.4. Меню для детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, разрабатывается с учетом имеющейся у ребенка патологией на основании информации от медицинского работника Летнего лагеря. Для детей с пищевой аллергией, к имеющемуся в Летнем лагере меню, разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

3.5. Меню размещается на информационных стендах в столовой и официальном сайте ГБУ КО «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард».

3.6. Столовая осуществляет производственную деятельность по графику.

#### **4. Руководство и контроль за организацией питания**

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется медицинским работником и руководителем лагеря.

4.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора ГБУ КО УМЦ ВПВ «Авангард». Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.3. Ответственный за организацию питания детей в Летнем лагере назначается приказом директора ГБУ КО УМЦ ВПВ «Авангард»

#### **5. Документация**

5.1. Документы, регламентирующие организацию питания»:

-Положение об организации питания в летнем лагере с круглосуточным пребыванием детей в ГБУ КО «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард.

- Положение о бракеражной комиссии в летнем лагере с круглосуточным пребыванием детей в ГБУ КО «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард.

- Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии в летнем лагере с круглосуточным пребыванием детей в ГБУ КО «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания «Авангард.