

Приложение

к приказу

Управления образования

от «31» 10 2012 г. № 339

ПОРЯДОК
ОРГАНИЗАЦИИ ОТДЫХА ДЕТЕЙ
В ЛАГЕРЯХ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ В ПЕРИОД ЛЕТНИХ КАНИКУЛ

В ЭВЕНКИЙСКОМ МУНИЦИПАЛЬНОМ РАЙОНЕ

**1. Общие положения**

1.1. Настоящий Порядок регламентирует организацию отдыха детей школьного возраста в лагере дневного пребывания, организованного на базе муниципального общеобразовательного учреждения, период летних каникул.

**2. Организация лагеря дневного пребывания детей**

2.1. Лагерь дневного пребывания детей организуется в период летних каникул на базе муниципального общеобразовательного учреждения по согласованию с управлением образования администрации Эвенкийского муниципального района (далее ЭМР), которое является учредителем летних оздоровительных лагерей дневного пребывания на базе образовательных учреждений ЭМР.

2.2. Комплектование лагеря осуществляется из числа детей школьного возраста, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Эвенкийского муниципального района.

Количество отрядов определяется из их предельной наполняемости:

для обучающихся 1-4 классов – не более 25 детей

для остальных школьников – не более 30 детей.

2.3. Содержание, режим, формы и методы работы лагеря регламентируются Постановлением правительства Красноярского края от 31.12.2009 г. № 688-П «Об утверждении краевых государственных нормативов услуг, оказываемых организациями отдыха, оздоровления и занятости детей» и Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 25 от 19.04.2010 г. «Об утверждении СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»».

2.4. Продолжительность пребывания детей в лагере составляет 21 календарный день, режим пребывания детей - с 8.30. до 14.30 часов, с организацией 3-х разового питания (завтрак, полдник и обед). Сроки открытия лагеря утверждаются приказом директора общеобразовательного учреждения, на базе которого открывается лагерь, по согласованию с управлением образования администрации ЭМР.

2.5. В лагере должны быть созданы необходимые условия для питания, медицинского обслуживания, обеспечения отдыха и развлечений, физкультурно-оздоровительной работы, экскурсионной деятельности, развития разнообразных творческих способностей детей.

2.6. Организация питания детей в лагере осуществляется в столовых образовательных учреждений, на базе которого открывается лагерь, или в учреждениях общественного питания.

2.7. Питание детей производится по десятидневному меню, составленному с учетом норм потребления, сезонности, продолжительности нахождения детей и подростков в лагере (Приложение 1).

2.8. Руководители лагерей дневного пребывания детей на базе образовательных учреждений несут ответственность за организацию питания и за предоставление полной и достоверной информации по организации питания в оздоровительных лагерях (согласно распоряжению администрации ЭМР «О мероприятиях по повышению качества питания в летних оздоровительных учреждениях района в рамках летней кампании 2012 года» от 31.10.2011 № 517).

2.9. Медицинское обеспечение детей и подростков в период пребывания в лагере осуществляется медицинским работником согласно штатному расписанию лагеря дневного пребывания.

2.9. Обеспечение комплексной безопасности детей осуществляется согласно рекомендациям, разработанным министерством образования и науки Красноярского края (Приложение 2).

1. **Кадровое формирование лагеря**

3.1. Кандидатура директора летнего оздоровительного лагеря дневного пребывания детей проходит обязательное согласование руководителя управления образования администрации ЭМР

**3.2** Штатное расписание лагеря утверждается руководителем учреждения, на базе которого он организован, в пределах утвержденных бюджетных ассигнований на текущий финансовый год, в соответствии с нормативами по определению штатной численности административного и педагогического персонала лагеря дневного пребывания детей (Приложение 3).

3.10. Прием педагогических и иных работников для работы в лагере осуществляется руководителем организации в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. В соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации к трудовой деятельности в сфере образования, воспитания и развития несовершеннолетних не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, подвергающиеся или подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, а также против общественной безопасности.

3.11. Для работы в лагерях дневного пребывания могут быть привлечены педагогические работники, работающие в образовательном учреждении, а также педагогические работники, работающие в образовательном учреждении в период отпуска по основному месту работы.

3.13. К работе в лагере допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится не реже одного раза в два года. Работники оздоровительных учреждений должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Все сотрудники, работающие в летних оздоровительных лагерях дневного пребывания, должны предоставить санитарную книжку с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения.

3.14. Все сотрудники должны быть ознакомлены с условиями труда, должностными обязанностями, с правилами внутреннего трудового распорядка.

Работа педагога в летнем оздоровительном лагере, оформляется одним из следующих способов:

– заключение срочного трудового договора на срок до двух месяцев либо на срок работы лагеря в течение летнего сезона;

– издание приказа о переводе педагога с его согласия на другую работу.

При этом перевести педагога на работу в летний лагерь можно только на срок не более месяца и в период, не совпадающий с его. Соответствующий приказ оформляется за подписью руководителя образовательного учреждения по форме № Т - 5 или Т - 5а. Данные формы и указания по их применению утверждены постановлением Госкомстата России от 5 января 2004 г. № 1.

**3.15. Режим рабочего времени**

Режим рабочего времени педагога, направленного в летний лагерь в порядке перевода, такой же, как в период летних каникул. Данный период является для специалиста рабочим временем (если не совпадает с отпуском).

Воспитатели в летних лагерях работают в пределах нормируемой части их рабочего времени. Нормы часов их педагогической работы за ставку заработной платы совпадают с продолжительностью рабочего времени. Исключение – музыкальные руководители и инструкторы по физической культуре.

**3.16. Продолжительность рабочего времени**

Для педагогов, в том числе в летних лагерях, нормальная продолжительность рабочего времени не должна превышать 36 часов в неделю. При этом для старших воспитателей в летних лагерях она составляет 30 часов в неделю.

Педагог вправе работать в летнем лагере по совместительству. То есть в свободное от основной работы время. В таком случае продолжительность рабочего времени не может превышать:

– 18 часов в неделю (для педагогов, работающих на основной работе 36 часов в неделю);

– 16 часов в неделю (для педагогов, работающих на основной работе 30 часов в неделю).

Работа по совместительству не должна превышать четырех часов в день.

Совместительство может быть внутренним (у того же работодателя) и внешним. При этом в трудовом договоре обязательно указание на то, что работа является совместительством. Некоторые виды педагогических работ не являются совместительством. При их выполнении не нужно заключать трудовой договор. К таковым относятся:

1) педагогическая работа на условиях почасовой оплаты в объеме не более 300 часов в год (в данном случае оформляется гражданско - правовой договор);

2) педагогическая работа в том же образовательном учреждении с дополнительной оплатой (например, в виде совмещения должностей в пределах установленной продолжительности рабочего времени);

3) работа в том же учреждении сверх установленной нормы часов педагогической работы за ставку заработной платы.

**3.17. Нормы часов педагогической работы за ставку зарплаты**

В отношении педагогов летнего лагеря они составляют:

– для музыкальных руководителей – 24 часа в неделю;

– для инструкторов по физической культуре и старших воспитателей – 30 часов в неделю;

– для воспитателей – 36 часов в неделю.

**3.18. Доплаты и надбавки к заработной плате**

Данные выплаты могут быть компенсационного и стимулирующего характера. В отношении педагогов летнего лагеря они начисляются в общем порядке: согласно трудовому законодательству и принятым в соответствии с ним иным нормативным актам, а так же в соответствии с фондом оплаты труда

**3.2. Финансирование лагеря производится:**

- за счет средств районного бюджета в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных в сметах образовательных учреждений на оплату труда работников лагеря, начисления на оплату труда работников лагеря, на оплату стоимости набора продуктов питания или готовых блюд и их транспортировку для завтрака;

- за счет средств краевого бюджета на организацию питания в лагерях дневного пребывания детей, в том числе на оплату стоимости набора продуктов питания или готовых блюд и их транспортировку для обеда и полдника, в соответствии с соглашением министерства образования и науки красноярского края.

3.2.1. Управление образования заключает от имени Администрации ЭМР соглашение с министерством образования и науки Красноярского края о предоставлении субсидии району из краевого бюджета.

3.2.2. Управление образования до 1 июля предоставляет в министерство образования и науки выписку об утверждении местного бюджета с указанием сумм расходов по разделам, подразделам, целевым статьям и видам расходов бюджетной классификации РФ, подтверждающую долевое участие в финансировании расходов в размере не менее **0,01** процента от объема финансирования из краевого бюджета.

3.2.3. В срок до 1 ноября управлением образования предоставляется отчет об использовании средств в министерство образования и науки Красноярского края.

3.2.4. Управление образования готовит заявки в соответствии с количеством детей в лагере на проведение аукционов или запросов котировок на основании Федерального закона № 94-ФЗ от 21.07.2005 года для определения поставщиков продуктов питания или готовых блюд и их транспортировку для полдника и обеда детей во всех лагерях дневного пребывания на территории района за счет средств краевого бюджета.

3.2.5. Руководитель образовательного учреждения заключает договор с поставщиком продуктов питания или готовых блюд и их транспортировку для завтрака, если стоимость договора не превышает 100 тысяч рублей, в противном случае проводит запрос котировок и заключает муниципальный контракт с выигравшим конкурс поставщиком за счет средств, предусмотренных в сметах образовательных учреждений на оплату стоимости набора продуктов питания или готовых блюд и их транспортировку для завтрака и полдника, согласно нормативам питания (Приложение 4) и Набора стоимости продуктов на одного ребенка (Приложение 5).

3.3. Отчетность

 Руководители образовательных учреждений предоставляют в отдел образования МУ «Межведомственная бухгалтерия» договоры или контракты с поставщиками с момента подписания в течение трех дней.

 Меню на завтрак, меню на полдник и обед, соответствующие накопительные ведомости по расходу продуктов питания и счета-фактуры в течение десяти дней с момента закрытия летнего лагеря.

3.4. Руководители образовательных учреждений в срок до 28 февраля предоставляют в Управление образования списки детей с делением на 2 группы по возрасту – от 7 до 10 лет и от 11 лет и старше.

 3.5. Руководители образовательных учреждений, на базе которого организован лагерь, представляет в Управление образования администрации района:

3.5.1. За 2 месяца до открытия лагеря:

- программу лагеря дневного пребывания;

- режим дня в лагере;

- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников с указанием даты прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки;

- приказ руководителя организации об открытии лагеря с указанием сроков смены;

3.5.2. При открытии лагеря:

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение;

- договоры на работников принятых на период функционирования лагеря дневного пребывания детей на основании утвержденного штатного расписания.

3.5.3. В течение 3-х дней после закрытия лагеря:

- оценка оздоровительного эффекта детей в оздоровительных лагерях;

- табель посещаемости детей;

- сводный отчет по питанию за смену;

- творческий отчет деятельности лагеря;

- табель учета рабочего времени на работников занятых в организации лагеря дневного пребывания детей согласно утвержденному штатному расписанию.

1. **Ответственность.**
	1. Руководители организаций, на базе которых организованы лагеря, несут ответственность:

- за качество продуктов питания, принимаемых от поставщиков;

- за здоровье и безопасность детей и подростков в период оздоровительной кампании;

-за действия, повлекшие за собой последствия, опасные для жизни и здоровья детей, или иное нарушение их прав;

- за целевое расходование финансовых средств и своевременное предоставление финансового отчета;

- за несвоевременное предоставление документов подтверждающих расходы на проведение оздоровительных мероприятий, повлекшее за собой нарушение финансовой дисциплины.

4.2. Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать управление образования администрации ЭМР.

4.3. Порядок привлечения к ответственности устанавливается действующим законодательством РФ.

**Приложение 1 к** порядку организации

отдыха детей в лагерях дневного пребывания

впериод летних каникул в

Эвенкийском муниципальном районе

Примерное цикличное меню для конкретного учреждения разрабатывается с учетом наличия производственных помещений и оснащения технологическим оборудованием пищеблоков летних оздоровительных учреждений.

 Настоящее примерное цикличное десятидневное меню (далее меню) разработано для летних оздоровительных лагерей дневного пребывания детей с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.

 В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу в соответствии с таблицей замены.

Настоящее меню рассчитано на 3-кратный прием пищи (завтрак, обед, полдник). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4 часов. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака, полдника 15-20 минут, для обеда 20-30 минут.

 Настоящим меню предусмотрена следующая калорийность каждого приема пищи: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

 Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

Пищеблоки независимо от вместимости учреждения должны иметь полный набор производственных цехов, обеспечивающих поточность технологического процесса согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны выполнятся из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормам.

При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Транспортировку пищевых продуктов должны проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продукции.

Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.4.4 1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительные учреждения не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения:

мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

 - мясо 2-3 категории;

мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);

рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу;

кровяные и ливерные колбасы;

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

утиные и гусиные яйца;

консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;

овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

грибы;

закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);

газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов.

В питании детей:

а) не используются:

остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;

фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения):

фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);

рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.)

прокисшее молоко "самоквас";

напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;

консервированные продукты домашнего приготовления;

консервированные продукты в томатном соусе;

порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не изготавливаются:

сырковая масса, творог;

макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья;

кремы, кондитерские изделия с кремом;

изделия во фритюре, паштеты;

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;

г) не рекомендуются: продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

Для оздоровления детей и подростков необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма.

Для обеспечения физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) для оздоровительных учреждений СанПиН 2.4.4 1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»

(приложение 13).

На основании норм питания в оздоровительном учреждении должно быть составлено и согласовано с учреждениями Госсанэпиднадзора примерное 10-дневное меню.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, изложен в приложении 14 СанПиН 2.4.4 1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».

 На основании примерного 10-дневного меню ежедневно диетсестра (врач) совместно с поваром и кладовщиком составляет меню-раскладку, которое утверждается в установленном порядке (руководителем учреждения или его заместителем).

 Рекомендуемый вес порции для детей разного возраста представлен в приложении 16 СанПиН 2.4.4 1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».

 В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот) аскорбиновой кислотой (0,06 - 0,07 г на порцию). Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или других поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды), а также витаминизированных и обогащенных минеральными веществами пищевых продуктов.

 Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (сборник рецептур):

овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; чистка и нарезка их проводится в варочном цехе; варка овощей накануне дня их использования не допускается;

овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченой питьевой водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается;

заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

для сохранения питательной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение 1 часа с момента приготовления;

овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде; свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи;

очищенные картофель и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;

котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на разогретой с маслом сковороде или противне с двух сторон в течение 3 - 5 минут, затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в течение 5 - 7 минут;

отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до раздачи не более 1 часа; В меню мясо отварное на обед подается как первое блюдо - к супам.

- при приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5 - 3 см, ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 минут;

яйца вкрутую варят 10 минут после закипания воды; обработка яиц до варки проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

творожные запеканки готовят в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 град. С в течение 20-30 минут; слой готового блюда должен быть не более 2,5 - 3 см;

сосиски, вареные колбасы выдаются в питание после термической обработки (при варке 5 минут с момента закипания);

фляжное молоко кипятят в емкостях не более 2-3 минут. После кипячения молоко охлаждают в емкостях, в которых оно кипятилось;

макароны, рис для приготовления гарниров отваривают в 6-кратном объеме воды без последующей промывки.

Для приготовления пищи на эндемичных территориях с дефицитом йода должна использоваться йодированная поваренная соль.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают перед употреблением.

 В целях организации щадящего питания продукты отваривают, тушат, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье.

 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции СанПиН 2.4.4 1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей» (приложение 10).

 В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках оздоровительных учреждений отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

 Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2 - +6 град. С.

 Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

 Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом. Механическая мойка проводится в специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

 Для мытья посуды ручным способом используют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов. Требования к мытью столовой и кухонной посуды должны соответствовать санитарным правилам СанПиН 2.4.4 1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей» (приложение 17).

 Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

 В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

|  |
| --- |
| **Дети 11-15 лет** |
| **День 1** |
| **№ ТК** | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
| Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | б | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | IS |
| **Завтрак** |
| 1 | Каша вязкая рисовая молочная | 300 | 8,02 | 15 | 44,01 | 312 | 0,1 | 2,6 | 0,16 | 3 | 241,76 | 232,06 | 45,08 | 0,51 |
| 23 | Какао с молоком | 200 | 6,25 | 6,63 | 29,81 | 170 | 0,07 | 2,34 | 0,05 | 0,28 | 219,15 | 194,75 | 34,8 | 0,9 |
| ГП | Хпеб пшеничный | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0,6 | 10 | 32,5 | 7 | 0,5 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,4 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,05 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
|   | Итого |   | 23,72 | 33,78 | 115,3 | 792 | 0,31 | 5,1 | 0,35 | 4,43 | 589,61 | 594,21 | 115,37 | 3,99 |
| **Обед** |
| 4 | Винегрет овощной | 150 | 2,53 | 10,24 | 14,03 | 120 | 0,09 | 25,75 | 1,39 | 0,07 | 43,33 | 72,38 | 31,24 | 1,3 |
| 5 | Говядина отварная | 30 | 6,46 | 3,53 | 0 | 56 | 0,01 | 0 | 0 | 0,03 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Суп картофельный гороховый | 420 | 9,02 | 7,51 | 36,96 | 202 | 0,34 | 10,25 | 1,75 | 0,11 | 56,48 | 157,36 | 58,68 | 3,4 |
| 6 | Котлеты или биточки рыбные | 120 | 17,63 | 14,69 | 9,9 | 125 | 0,11 | 0,51 | 0,09 | 0,35 | 59,98 | 269,1 | 47,22 | 1,81 |
| 8 | Пюре картофельное | 230 | 4,74 | 10 | 21,98 | 200 | 0,2 | 27,38 | 0,15 | 0,18 | 58,21 | 132,37 | 42,19 | 1,51 |
| 7 | Соус сметанный с томатом | 30 | 0,34 | 2,92 | 1,01 | 32 | 0 | 1,41 | 0,1 | 0,02 | 6,72 | 6,61 | 2,04 | 0,09 |
| 81 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 18,2 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,02 | 14 | 14 | 8 | 0,6 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
|   | Итого |   | 52,62 | 50,29 | 167,78 | 1139 | 0,97 | 69,3 | 3,48 | 0,85 | 276,22 | 795,82 | 226,87 | 11,73 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Полдиик |
| Е4 | Молоко *3,2%* жирности кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116.00 | 0,08 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180.00 | 28 | 0.12 |
| гп | Печенье | 100 | 5,92 | 7,52 | 58,18 | 225,3 | 0,1 | 0 | 0 | 2,96 | 20,8 | 67.20 | 24 | 1,12 |
| гп | Яблоко | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 0,03 | 10.00 | 0.00 | 0.02 | 16 | 11 | 9.00 | 2,2 |
|   | Итого |   | 11,92 | 14,32 | 77,68 | 388,3 | 0.21 | 12,6 | 0,06 | 3,28 | 276,8 | 253,2 | 61 | 3,44 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Дети 11-15 лет |
| **День 2** |
| № тк | Наименование блюда | Масса порции |   | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
|   |   |   |
|   |   |   | Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
|   |   |   |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | *6* | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 11 | Омлет натуральный | 140 | 18,2 | 22,04 | 4,45 | 201,2 | 0,14 | 0,91 | 0,48 | 0,8 | 171,08 | 365,39 | 28,65 | 1 |
| 12 | Кофейный нaпиток | 200 | 6,04 | 6,26 | 28,92 | 165 | 0,07 | 2,31 | 0,05 | 0,27 | 216,4 | 162 | 25,2 | 0,17 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 50 | 3,8 | 0,4 | 21,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0 | 10 | 32,5 | 7 | 0,5 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,01 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,03 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
| 83 | Колбаса варено-копченая | 13 | 2 | 5 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 26 | 3 | 0,55 |
|   | Итого |   | 35,69 | 0,45 | 74,85 | 711,2 | 0,35 | 3,41 | 0,67 | 1,15 | 520,18 | 720,79 | 92,39 | 4,3 |
| **Обед** |
| 54 | Икра кабачковая | 150 | 2,85 | 13,35 | 11,55 | 110 | 2,2 | 10,5 | 1380 | 0,03 | 61,5 | 55,5 | 22,5 | 1,05 |
| 14 | Говядина отварная | 30 | 6,46 | 3,53 | 0 | 56 | 0,01 | 0 | 0 | 0,03 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | Суп из овощей | 420 | 10,3 | 9,39 | 19,09 | 176 | О,14 | 34,39 | 1,6 | 0,11 | 61,05 | 94,06 | 37,18 | 1,45 |
| 15 | Птица отварная | 120 | 24,42 | 18,22 | 1,96 | 160,7 | 0,04 | 0,42 | 0,27 | 0,13 | 31,25 | 170 | 21,41 | 1,76 |
| 16 | Соус сметанный | 30 | 0,48 | 2,95 | 2,3 | 3S,00 | 0,01 | 0,06 | 0,04 | 0,01 | 6,61 | 6,81 | 0,97 | 0,06 |
| 38 | Макаронные изделия отварные | 180 | 5,87 | 8,87 | 39,1 | 264 | 0,1 | 0 | 0,1 | 0,03 | 11,84 | 50,62 | 9 | 0,92 |
| 81 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 18,2 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,02 | 14 | 14 | 8 | 0,6 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 43,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| ГП | Банан | 100 | 1,5 | 0,5 | 21 | 144 | 0,04 | 10 | 0 | 0,4 | 3 | 28 | 42 | 0,6 |
|   | Итого |   | 62,28 | 57,71 | 157,9 | 1208,7 | 2,72 | 49,37 | 1382,01 | 0,43 | 223,75 | 534,99 | 136,56 | 8,89 |
| Полдник |
| 21 | Чай с лимоном | 150 | 0,24 | 0,05 | 20,15 | 78 | 0 | 2,1 | 0 | 0,01 | 7,35 | 9,34 | 5 | 0,91 |
| 18 | Сырники из творога с молоком сгущенным | 100/10 | 12,74 | 16,8 | 20,8 | 200,4 | 0,07 | 0,46 | 0,19 | 0,3 | 161,76 | 222 | 24,7 | 0,9 |
| ГП | Яблоко | 150 | 0,36 | 0,08 | 30,23 | 117 | 0 | 3,15 | 0 | 0,02 | 11,03 | 14,01 | 7,5 | 1,37 |
|   | Итого |   | 13,34 | 16,93 | 71,18 | 395,4 | 0,07 | 5,71 | 0,19 | 0,33 | 180,14 | 245,35 | 37,2 | 3,18 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Дети 11-15 лет |
| **День 3** |
| № ТК | Наименование блюда | Масса порции | Пищевыевещества (г) | Эн/ц | Витамины (мг) | Минеральныев-ва (мг) |
| Б | Ж | У | (ккал) | В1 | С | А | Е | Сa | Р | Mg | Fe |
| 1 | 2 | **3** | 4 | 5 | *6* | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| Завтрак |
| 22 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 1S0/20 | 22,4 | 26,3 | 50,32 | 287,4 | 0,15 | 1,08 | 14,7 | 0,64 | 159 | 70,5 | 13,1 | 11,7 |
| 23 | Какао с молоком | 2О0 | 6,25 | 6,63 | 29,81 | 170 | 0,07 | 2,34 | 0,05 | 0,28 | 219,15 | 194,75 | 34,8 | 0,9 |
| гп | Хлеб пшеничный | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0 | 10 | 32,5 | 7 | О,50 |
| гп | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,01 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,03 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
|   | Итого |   | 38,1 | 45,08 | 121,61 | 767,4 | 0,36 | 3,5S | 14,39 | 1 | 506,85 | 432,65 | 83,39 | 15,18 |
| **Обед** |
| 24 | Салат из моркови с яблоками | 150 | 1,53 | 5,23 | 16 | 116 | 0,07 | 10,84 | 9,73 | 0,09 | 60,46 | 63,03 | 44,01 | 1,5 |
| 25 | Говядина отварная | 30 | 6,46 | 3,53 | 0 | 56 | 0,01 | 0 | 0 | 0,03 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 25 | Борщ из свежей капусты со сметаной | 420/8 | 3,21 | 9,22 | 21,26 | 150 | 0,09 | 32,04 | 1,66 | 0,1 | 79,4 | 89,95 | 40,24 | 1,97 |
| 26 | Зразы рубленые с яйцом изговядины | 120 | 15,56 | 19,07 | 17,86 | 178,56 | 0,11 | 2,3 | 0,16 | 0,18 | 44,58 | 175,32 | 31,47 | 1,9 |
| 16 | Соус сметанный | 30 | 0,45 | 2,95 | 2,3 | 38 | 0,01 | 0,06 | 0,04 | 0,01 | 6,61 | 6,81 | 0,97 | 0,06 |
| 8 | Пюре картофельное | 230 | 4,74 | 10 | 21,98 | 200 | 0,2 | 27,38 | 0,15 | 0,18 | 58,21 | 132,37 | 42,19 | 1,51 |
| 81 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 18,2 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,02 | 14 | 14 | 8 | 0,6 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
|   | Итого |   | 43,88 | 51,4 | 163,3O | 1142,56 | 0,71 | 76,62 | 11,74 | 0,68 | 300,76 | 625,48 | 204,38 | 10,59 |
| Полдник |
| 59 | Компот из изюма | 100 | 0,36 | 0 | 33,16 | 128 | 0,03 | 0 | 0 | 0,02 | 16,4 | 25,8 | 8,4 | 0,66 |
| 27 | Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем | 100 | 8,49 | 11,11 | 39,09 | 125,8 | 0,11 | 27 | 0,11 | 0,15 | 54,8 | 105,79 | 20,64 | 1,53 |
| ГП | Груша | 150 | 1 | 0 | 15 | 71 | 0 | 8 | 0 | 0,4 | 19 | 16 | 12 | 2,3 |
|   | Итого |   | 9,85 | 11,11 | 87,25 | 324,8 | 0,14 | 35 | 0,11 | 0,57 | 90,2 | 147,59 | 41,04 | 4,49 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Дети 11-15 лет** |
| **День 4** |
| № | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) |   | Минеральные в-ва (мг) |
| **тк** | Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 31 | Каша вязкая пшенная молочная | 300 | 9,57 | 15,8 | 42,3 | 315,7 | 0,21 | 2,6 | 0,17 | 30 | 248,34 | 260,82 | 56,52 | 1,1 |
| 2 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15 | 57 | 0 | 0,1 | 0 | 0,01 | 5,25 | 8,24 | 4,4 | 2,9 |
| 40 | Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 63 | 0,03 | 0 | 0,1 | 0,18 | 22 | 76,8 | 4,8 | 1 |
| **гп** | Хлеб пшеничный | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0 | 10 | 32,5 | 7 | 0,5 |
| **гп** | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,01 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,03 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
|   | Итого |   | 24,3 | 32,6 | 99,06 | 745,7 | 0,38 | 2,86 | 0,41 | 0,57 | 404,29 | 513,26 | 101,26 | 7,58 |
| **Обед** |
| 83 | Горошек зеленый консервированный бланшированный | 150 | 4,65 | 0,3 | 9,76 | 50 | 0,17 | 15 | 0,45 | 0,08 | 30 | 62 | 31,5 | 1,05 |
| 32 | Говядина отварная | 30 | 6,46 | 3,53 | 0 | 56 | 0,01 | 0 | 0 | 0,03 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 32 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 420 | 11,6 | 11,84 | 23,11 | 248 | 0,18 | 15,72 | 2,99 | 0,2 | 49,55 | 382,35 | 47,53 | 1,74 |
| 33 | Гуляш | 11О | 15,4 | 12,3 | 5,04 | 170 | 0,08 | 3,24 | 0,12 | 0,14 | 14,61 | 17,6 | 5,2 | 0,33 |
| 8 | Пюре картофельное | 230 | 4,74 | 10 | 21,98 | 200 | 0,2 | 27,38 | 0,15 | 0,18 | 58,21 | 132,37 | 42,19 | 1,51 |
| 35 | Кисель | 200 | 0 | 0 | 33,93 | 129 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,68 | 0 | 0 | 0,1 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| ГП | Груша | 150 | 1 | 0 | 15 | 71 | 0 | 8 | 0 | 0,4 | 19 | 16 | 12 | 2,3 |
|   | Итого |   | 54,75 | 39,37 | 174,52 | 1252 | 0,84 | 69,34 | 3,71 | 1,1 | 209,55 | 754,32 | 175,92 | 10,08 |
| **Полдник** |
| 2 | Чай с ахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15 | 57 | 0 | 0,1 | 0.00 | 0.01 | май.25 | 8,24 | апр.40 | 2,9 |
| 45 | Расстегай с рыбой | 100 | ноя.52 | янв.70 | 42,83 | 235 | 0,14 | 0,56 | 0,01 | 0.12 | 43.12 | 138,49 | 21,86 | 0,98 |
| ГП | Банан | 100 | 1,5 | 0,5 | 21 | 144 | 0,04 | 10.00 | 0 | 0.40 | 8 | 28 | 42 | 0,6 |
|   |   |   | 13,22 | 2,25 | 78,83 | 436 | 0,18 | 10, 66 | 0,01 | 0,53 | 56,37 | 174,73 | 68,26 | 4,48 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Дети 11-15 лет** |
| **День 5** |
| № ТК | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fе |
| 1 | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | **8** | *9* | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 39 | Суп молочный с макаронными изделиями | 300 | 6,59 | 8,19 | 29,51 | 150 | 0,06 | 1,35 | 0,08 | 0,17 | 105,58 | 122,18 | 23,87 | 0,47 |
| 12 | Кофейный напиток | 200 | 6,04 | 6,26 | 28,92 | 170 | 0,07 | 2,34 | 0,05 | 0,27 | 216,4 | 162 | 25,2 | 0,17 |
| 40 | Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 63 | 0,03 | 0 | 0,1 | 0,18 | 22 | 16,8 | 4,8 | 1 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 30 | 2 | 0 | 15 | 71 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 20 | 4 | 0 |
| 80 | Масло сливочное | 5 | 0,03 | 4,13 | 0,04 | 32,5 | 0 | 0 | 0,03 | 0,04 | 0,6 | 0,95 | 0,02 | 901 |
| 81 | Сыр (порциями) | 8 | 1,84 | 2,32 | 0 | 23 80 | 0 | 0,16 | 0,03 | 4 | 80 | 42,3 | 4 | 0 09 |
|   | Итого |   | 21,58 | 25,5 | 73,75 | 515,3 | 0,16 | 4,45 | 0,29 | 0,7 | 430,58 | 414,23 | 61,89 | 1,74 |
| **Обед** |
| 41 | Салат из свеклы с сыром и чесноком | 80 | 2,28 | 6,94 | 6,34 | 54 67 | 0,02 | 7 13 | 0,03 | 0,04 | 79 38 | 59,07 | 18,15 | 1,05 |
| 42 | Суп картофельный с фрикадельками | 380/20 | 8,12 | 10,92 | 17,6 | 174,49 | 0,06 | 1,32 | 1,36 | 0 10 | 36,21 | 145,48 | 25,41 | 1,13 |
| 44 | Рагу овощное с курицей | 250 | 4,21 | 9,45 | 23,2 | 180,2 | 0)6 | 44,67 | 3,16 | 0,12 | 78,87 | 122,85 | 46,62 | 1,69 |
| 81 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 18,2 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,02 | 14 | 14 | 8 | 0,6 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,44 | 95,2 | 0,04 | 0 | 0 | 0,01 | 8 | 26 | 5,6 | 1,95 |
| ГП  | Хлеб ржаной | 30 | 1,98 | 0,36 | I0,26 | 54 | 0,05 | 0 | 0 | 0,02 | 10,5 | 47,4 | 14,1 | 1,17 |
| ГП | Апельсин | 150 | 1,35 | 0,3 | 12,15 | 43 | 0,06 | 90 | 0 | 0 30 | 51 | 34,5 | 19,5 | 0 45 |
|   | Итого |   | 21,98 | 28,29 | 107,19 | 677 56 | 0,41 | 147,32 | 4,55 | 0,61 | 277,96 | 449,3 | 137,38 | 8,04 |
| Полдник |
| 84 | Молоко 3,2% жирности кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 0,08 | 2,6 | 0,06 | 0,3 | 240 | 180 | 28 | 0,12 |
| 36 | Пирог открытый с повидлом и джемом | 100 | 6,53 | 6,42 | 62,98 | 196,3 | 0,1 | 0,35 | 0,16 | 0,08 | 42,38 | 74,36 | 14,72 | 1,01 |
|   | Итого |   | 12,13 | 12,82 | 72,38 | 312,3 | 0,18 | 2,95 | 0,22 | 0,38 | 282,38 | 254,36 | 42,72 | 1,13 |

|  |
| --- |
| **Дети 11-15 лет** |
| **День 6** |
| № ТК | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
|
|   | Б | Ж | У |   | В1 | С | А | Е | Са | P | Мg | *Fe* |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | *6* | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 48 | Каша вязкая манная молочная | 300 | 9,16 | 15 | 42,42 | 312,5 | 0,12 | 2,6 | 0,16 | 0,3 | 245,9 | 209,53 | 56,52 | 1,1 |
| 23 | Какао с молоком | 200 | 6,25 | 6,63 | 29,81 | 170 | 0,07 | 2,34 | 0,05 | 0,28 | 219,15 | 194,75 | 34,8 | 0,9 |
| гп | Хлеб пшеничный | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0,6 | 10 | 32,5 | 7 | 0,5 |
| ГпП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,4 | 17,5 | 75 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,05 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
|   | Итого |   | 21,86 | 33,78 | 113,71 | 792,5 | 0,33 | 5,1 | 0,35 | 1,73 | 593,75 | 571,68 | 126,81 | 4,58 |
|   | **Обед** |
| 49 | Салат из белокочанной капусты | 150 | 2,32 | 7,62 | 14,12 | 112,7 | 0,05 | 54,01 | 1,37 | 0,06 | 64,61 | 44,94 | 24,64 | 0,8 |
| 50 | Солянка сборная мясная со сметаной | 400/8 | 9,74 | 18,58 | 15,25 | 271 | 0,14 | 20,06 | 0,29 | 0,1 | 38,17 | 111,41 | 31,43 | 1,61 |
| 51 | Плов из курицы | 280 | 14,79 | 17,13 | 61,48 | 397,9 | 0,11 | 2,33 | 2,15 | 0,14 | 27,04 | 216,95 | 59,99 | 1,84 |
| 8I | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 18,2 | 76 | 0 | 4 | 0 | 0,02 | 14 | 14 | 8 | 0,6 |
| ГпП | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГпП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| ГпП | Груша | 150 | 1 | 0 | 15 | 71 | 0 | 8 | 0 | 0,4 | 19 | 16 | 12 | 2,3 |
|   | Итого |   | 39,75 | 44,73 | 189,75 | 1256,6 | 0,52 | 88,4 | 3,81 | 0,79 | 200,32 | 547,3 | 173,56 | 10,23 |
| Полдник |
| 59 | Компот из изюма | 200 | 0,36 | 0 | 33,16 | 12S.00 | 0,03 | 0.00 | 0 | 0,02 | 16,4 | 25,8 | 8, 40 | O.66 |
| 77 | Ватрушка с творогом из дрожжевого теста | 100 | 11,19 | 10,35 | 38.73 | 180,7 | 0,13 | 0,44 | 0,1 | 0,19 | 88,71 | 151,3 | 20,6 | 0,93 |
| Итого |   | 11,55 | 10,35 | 71.89 | 308,7 | 0,16 | 0,4\* | 0,1 | 0,21 | 10S.11 | 177,1 | 29 | 1,59 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Дети 11-15 лет Круглосуточное пребывание** |
| **День 7** |
| № | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
| **тк** | Б | Ж | у | В1 | С | А | Е | Сa | Р | Мg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 55 | Каша вязкая пшеничная молочная | 300 | 9,57 | 15,1 | 42,79 | 316,8 | 0,16 | 2,6 | 0,16 | 0,32 | 252,85 | 270,52 | 48,55 | 1,6 |
| 12 | Кофейный напиток | 200 | 6,04 | 6,26 | 28,92 | 165 | 0,01 | 2,34 | 0,05 | 0,27 | 216,4 | 162 | 25,2 | 0,17 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 50 | 3,3 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0,6 | 10 | 52,5 | 7 | 0,5 |
| гп | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,4 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,05 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
|   | Итого |   | 25,06 | 33,51 | 113,19 | 791,8 | 0,37 | 5,1 | 0,35 | 1,74 | 597,95 | 599,92 | 109,29 | 4,35 |
| **Обед** |
| 56 | Салат из отварной свеклы | 150 | 2,17 | 12,63 | 13,05 | 173 | 0,03 | 14,5 | 0,01 | 0,06 | 72,05 | 66,1 | 33 | 2,2 |
| 50 | Суп картофельный рыбный | 420/30 | 9,08 | 7,56 | 33,64 | 245 | 0,28 | 35,7 | 1,65 | 0,2ft | 41,3 | 193,35 | 61,34 | 2,17 |
| 51 | Птица, тушеная в соусе с овощами | 280 | 15,15 | 22,74 | 23,1 | 346 | 0,17 | 10,12 | 5,42 | 0,2 | 70,86 | 233,71 | 65,53 | 2,84 |
| 81 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 18,2 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,02 | 14 | 14 | 8 | 0,6 |
| **гп** | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 30 | 65 | 14 | 1,1 |
| гп | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| **гп** | Груша | 150 | 1 | 0 | 15 | 71 | 0 | 8 | 0 | 0,4 | 19 | 16 | 12 | 2,3 |
|   | Итого |   | 39,3 | 44,33 | 168,69 | 1239 | 0,7 | 72,32 | 7,08 | 0,95 | 254,71 | 667,16 | 217,37 | 13,13 |
| Полдник |
| 2 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15.00 | 57 | 0 | 0,1 | 0 | 0.01 | 5 ,25 | 8 ,24 | 4,4 | 190 |
|   | Пудинг творожный с молоком сгущенным | 100/30 | 12,51 | 18,3 | 29.40 | 196.70 | 0,07 | 0,6 | 14,59 | 0.33 | 191.13 | 235.9S | 30,53 | 0,8 |
|   | Итого |   | 12,72 | 18,35 | 44,4 | 253,7 | 0,07 | 0.70 | 14,59 | 0.34 | 196.38 | 244.22 | 34.98 | 3,7 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Дети 11-15 лет** |
| **День 8** |
| № ТК | Наименование блюда |  Масса порции |   | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
| Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
|
| 1 | *2* | 3 | *4* | 5 | *6* | 7 | 8 | *9* | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 22 | Запеканка из творога с молоком сгущенным | 200 | 22,5 | 28,9 | 50,32 | 287,4 | 0,15 | 1,08 | 14,7 | 0,64 | 159 | 70,50 26,00 | 22 |
| 12 | Кофейный напиток | 200 | 6,04 | 6,26 | 28,92 | 165 | 0,07 | 2,34 | 0,05 | 0,27 | 216,4 | 162 | 25,2 | 0,17 |
| Гп | Хлеб пшеничный | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0,6 | 10 | 32,5 | 7 | 0,5 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,4 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,05 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
| 83 | Колбаса варено-копченая | 13 | 2 | 5 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 26 | 3 | 0,55 |
|   | Итого |   | 39,99 | 52,31 | 120,72 | 797,4 | 0,36 | 3,58 | 14,89 | 2,06 | 508,1 | 425,9 | 89,74 | 25,3 |
| **Обед** |
| 13 | Горошек зеленый консервированный бланшированный | 150 | 4,65 | 0,3 | 9,76 | 50 | 0,17 | 15 | 0,45 | 0,08 | 30 | 62 | 31,5 | 1,05 |
| 82 | Говядина отварная | 30 | 6,46 | 3,53 | 0 | 56 | 0,01 | 0 | 0 | 0,01 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 82 | Суп с клецками | 420 | 11,6 | 11,84 | 23,11 | 196,7 | 0,18 | 15,72 | 2,99 | 0,2 | 49,55 | 382,35 | 47,59 | 1,74 |
| 64 | Печень говяжья по-строгановски | 120 | 2,99 | 11,54 | 5,07 | 127 | 0,05 | 3,5 | 5240 | 0,29 | 19,98 | 60,51 | 5,34 | 1,1 |
| 34 | Каша рассыпчатая гречневая | 180 | 10,25 | 10,1 | 50,37 | 358,75 | 0,01 | 0 | 0,09 | 0,05 | 27,22 | 245,12 | 16,26 | 5,53 |
| 65 | Компот из кураги | 200 | 1,04 | 0 | 30,96 | 95 | 0,02 | 0,8 | 0,7 | 0,04 | 32,4 | 29,2 | 21 | 0,7 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| ГП | Груша | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 | 0,02 | 5 | 0 | 0,4 | 19 | 16 | 12 | 2,3 |
|   | Итого |   | 48,29 | 39,01 | 195,27 | 1158,45 | 66 | 40,02 | 5244,23 | 1,16 | 215,65 | 939,18 | 171,19 | 15,44 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **81** | Сок фруктовый | 200 | 1.00 | 0.00 | 18,2 | 76 | 0,02 | 4 | 0 | 0,02 | 14 | 14 | 8 | 0,6 |
| **m** | Печенье | 100 | 5,92 | 7,52 | 58.48 | 200 | 0,1 | 0 | 0 | 2,96 | 20,8 | 67,2 | 24 | 1,12 |
|   | Итого |   | 6, 92 | 7,52 | 76.68 | 276 | 0,12 | 4 | 0 | 2,98 | 34,8 | 81,2 | 32 | 1,72 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Дети 11-15 лет** |
| **День 9** |
| № ТК | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
|
| Б | Ж | У | В1 | **С** | А | Е | Са | Р | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 67 | Суп молочный с хлопьями овсяными | 300 | 6,4 | 13,5 | 13,07 | 196,3 | 0,13 | 1,93 | 0,14 | 0,14 | 188,65 | 193,98 | 43,85 | 0,75 |
| 23 | Какао с молоком | 200 | 6,25 | 6,63 | 29,81 | 170 | 0,07 | 2,34 | 0,05 | 0,28 | 219,15 | 194,75 | 34, S | 0,9 |
| **гп** | Хлеб пшеничный | 50 | 3,3 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0,6 | 10 | 32,5 | 7 | 0,5 |
| гп | Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,23 | 63 | 0,03 | 0 | 0,1 | 0,18 | 22 | 76,5 | 4,8 | 1 |
| гп | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,4 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| ***80*** | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
|   | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,1 | 100 | 54 | 3 | 0,11 |
|   | Итого |   | 27,18 | 36,88 | 89,64 | 739,3 | 0,37 | 4,45 | 0,43 | 2,1 | 558,5 | 632,93 | 118,91 | 5,23 |
| **Обед** |
| 68 | Винегрет овощной | 150 | 2,53 | 10,24 | 14,03 | 120 | 0,09 | 25,75 | 1,39 | 0,07 | 43,33 | 72,38 | 31,34 | 1,3 |
| 69 | Говядина отварная | 30 | 6,46 | 3,53 | 0 | 56 | 0,01 | 0 | 0 | 0,03 | 0 | 0 00 | 0 | 0 |
| *69* | Щи из свежей капусты со сметаной | 420/8 | 3,21 | 9,27 | 15,17 | 158 | 0,11 | 49,09 | 1,56 | 0,1 | 79,36 | 82,95 | 34,86 | 1,35 |
| 70 | Биточки или котлеты рыбные | 120 | 16,3 | 11,36 | 20,05 | 125 | 0,13 | 1,17 | 0,02 | 0,18 | 81,2 | 223,32 | 37,32 | 1,3 |
| 7 | Соус сметанный с томатом | 30 | 0,3-1 | 2,92 | 1,01 | 32 | 0 | 1,41 | 0,1 | 0,02 | 6,72 | 6,61 | 2,04 | 0,09 |
| 30 | Рис отварной | 180 | 4,72 | 7,74 | 47,8 | 284,57 | 0,05 | 0 | 0,09 | 0,04 | 6,38 | 101,91 | 33,46 | 0,69 |
| 35 | Кисель | 200 | 0 | 0 | 33,93 | 129 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,68 | 0 | 0 | 0,1 |
| гп | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0, 1 1 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| **гп** | Апельсин | 100 | 0,9 | 0,2 | 8,1 | 43 | 0,04 | 60 | 0 | 0,2 | 34 | 23 | 13 | 0,3 |
|   | Итого |   | 15,36 | 46,66 | 205 79 | 1273,57 | 0,63 | 137,42 | 3,16 | 0,71 | 289,17 | 654,2 | 189,42 | 8,16 |
| Полдник |
| 3 | Напиток "Золотой шар» | 200 | 0 | 0 | 19,3 | 79 | 0,6 | 30 | 0,5 | 3,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 71 | Булочка "Творожная" | 100 | 11,57 | 9,34 | 51,4 | 240,5 | 0,14 | 0,48 | 0,09 | 0,18 | 87,01 | 151,9 | 21,56 | 1,09 |
| ГП | Груша | 150 | 1 | 0 | 15 | 71 | 0 | 8 | 0 | 0,4 | 19 | 16 | 12 | 2,3 |
|   | Итого |   | 21155 | 9,34 | 85,7 | 390,5 | 0,74 | 38,48 | 0,59 | 4,08 | 106,01 | 167,9 | 33,56 | 3,39 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Дети 11-15 лет  |
| **День 10** |
| № ТК | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Эн/ц (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные в-ва (мг) |
|
| Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са | Р | Mg | *Fe* |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Завтрак** |
| 62 | Сырники из творога с молоком сгущенным | 200/15 | 22 | 26,7 | 41,6 | 330 | 0,14 | 0,92 | 0,38 | 0,6 | 323,52 | 444,4 | 30, 00 | 1,8 |
| 40 | Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 63 | 0,03 | 0 | 0,1 | 0,18 | 22 | 76,8 | 4,8 | 1 |
| 2 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15 | 57 | 0 | 0,1 | 0 | 0,01 | 5,25 | 8,24 | 4,4 | 2,9 |
| ГП | *Хлеб* пшеничный | 50 | 3,8 | 0,4 | 24,3 | 119 | 0,05 | 0 | 0 | 0,6 | 10 | 32,5 | 7 | 0,5 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,4 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| 80 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 8,25 | 0,08 | 65 | 0 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | 1,9 | 0,04 | 0,02 |
| 81 | Сыр (порциями) | 10 | 2,3 | 2,9 | 0 | 36 | 0 | 0,16 | 0,04 | 0,05 | 100 | 54 | 5 | 0,11 |
|   | Итого |   | 36,73 | 38,9 | 98,08 | 697 | 0,25 | 1,18 | 0,52 | 1,76 | 457,47 | 620,04 | 69,94 | 7,28 |
| **Обед** |
| 74 | Салат из моркови с курагой | 150 | 5,3 | 10,13 | 10,08 | 110,5 | 0,08 | 27,75 | 1,64 | 0,19 | 30,73 | 108,6 | 40,57 | 1,7 |
| 75 | Говядина отварная | 30 | 6,46 | 3,53 | 0 | 56 | 0,01 | 0 | 0 | 0,03 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 75 | Рассольник ленинградский, со сметаной | 420/8 | 4,18 | 9,6 | 29,52 | 202,3 | 0,19 | 21,67 | 1,57 | 0,14 | 55,55 | 133,92 | 45,68 | 1,83 |
| 76 | Рыба, припущенная | 120 | 20,3 | 4,83 | 0,4 | 145,2 | 16,1 | 2,53 | 0,01 | 0,18 | 63,07 | 313,82 | 46,65 | 1,9 |
| 16 | Coус сметанный | 30 | 0,48 | 2,95 | 2,3 | 38 | 0,01 | 0,06 | 0,04 | 0,01 | 6,61 | 6,81 | 0,97 | 0,06 |
| 8 | Пюре картофельное | 230 | 4,74 | 10 | 21,98 | 200 | 0,2 | 27,38 | 0,15 | 0,18 | 58,21 | 132,37 | 42,19 | 1,51 |
| 65 | Компот из кураги | 200 | 1,04 | 0 | 30,96 | 95 | 0,02 | 0,8 | 0,7 | 0,04 | 32,4 | 29,2 | 21 | 0,7 |
| ГП | Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,8 | 48,6 | 238 | 0,11 | 0 | 0 | 0,03 | 20 | 65 | 14 | 1,1 |
| ГП | Хлеб ржаной | 50 | 3,3 | 0,6 | 17,1 | 90 | 0,09 | 0 | 0 | 0,04 | 17,5 | 79 | 23,5 | 1,95 |
| ГП | Груша | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 | 0,02 | 5 | 0 | 0,4 | 19 | 16 | 12 | 2,3 |
|   | Итого |   | 53,8 | 42,74 | 171,24 | 1222 | 16,63 | 91,19 | 4,11 | 1,24 | 303,07 | 884,72 | 246,56 | 13,06 |
| ПОЛДНИК |
| 81 | Сок фруктовый | 200 | 1 | 0 | 18,2 | 76 | 0,02 | 4.00 | 0.00 | 0.02 | 14 | 14 | 8.00 | 0,6 |
| ГП | Вафли | 50 | 1,4 | 1,65 | ЗЙ.65 | 120 | 0.01 | 0,2 | 18323 | 0,02 | 8 | 18 | 5 | 0,75 |
| гп | Яблоко | 150 | 2,1 | 2,48 | 57,93 | 180 | 0,02 | 0,3 | 5,25 | 0.03 | 12 | 27.00 | 7,5 | 41275 |
|   | Итого |   | 4.J0 | 41365 | 114,83 | 376 | 0,05 | 4,5 | 8,75 | 0,07 | 34 | 59.00 | 20.50 | 2,48 |

**Приложение 2 к** порядку организации

отдыха детей в лагерях дневного пребывания

впериод летних каникул в

Эвенкийском муниципальном районе

**Рекомендации по обеспечению комплексной безопасности детей в оздоровительных учреждениях**

**В соответствии с законодательством руководитель оздоровительного учреждения несет персональную ответственность за жизнь и здоровье детей и своих сотрудников.**

**Обеспечение пожарной безопасности**

Анализ причин возникновения пожаров и возгораний в учреждениях показывает и специалисты Госпожнадзора МЧС Российской Федерации подтверждают, что только в 20% случаев они происходят по причине неисправности электропроводки и электрооборудования, а в 70% - вызваны халатностью, а иногда и преступной бездеятельностью должностных лиц, ответственных за обеспечение пожарной безопасности.

 Обеспечение пожарной безопасности включает:

 - соблюдение нормативно-правовых актов, правил и требований пожарной безопасности, а также проведение противопожарных мероприятий;

 - обеспечение оздоровительных учреждений первичными средствами пожаротушения, в соответствии норм, установленных Правилами пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03);

 - неукоснительное выполнение требований Госпожнадзора по устранению недостатков по пожарной безопасности;

 - совершенствование системы оповещения о пожаре и эвакуации людей при пожаре;

 - перезарядку огнетушителей (в сроки, согласно паспорта) или ремонт при падении давления в огнетушителе ниже допустимого уровня по показаниям манометра;

 - защита от пожара электросетей и электроустановок, приведение их в противопожарное состояние;

 - поддержание в надлежащем состоянии путей эвакуации и запасных выходов;

 - содержание подвальных и чердачных помещений в противопожарном состоянии.

Главная цель по обеспечению пожарной безопасности – сохранение жизни и здоровья детей и персонала за счет высокой степени противопожарного состояния учреждения, исключения предпосылок к возгоранию и возникновению пожара. Регулярное проведение занятий по основам пожарной безопасности, тренировки по эвакуации обучающихся и персонала.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

• установить автоматическую пожарную сигнализацию;

• привести огнетушители в рабочее состояние или заменить их на новые;

• организовать практические занятия, тренинги по обучению детей основам безопасного поведения, по отработке планов эвакуации людей при пожаре;

• разработать инструкции и приказы о соблюдении в загородном оздоровительном учреждении противопожарного режима;

• провести с персоналом оздоровительных учреждений инструктажи о соблюдении мер пожарной безопасности, а также обеспечить специальное обучение лиц, ответственных за противопожарное состояние;

• соблюдать технические требования пожарной безопасности (например, во всех производственных, административных, складских и вспомогательных помещениях на видных местах должны быть вывешены таблички с указанием номера телефона вызова пожарной охраны или здания детских учреждений должны быть оборудованы средствами оповещения людей о пожаре).

**Антитеррористическая защищенность оздоровительных учреждений**

Задача руководителей оздоровительных учреждений заключается в создании условий невозможности совершения террористических актов, минимизации их последствий, в обеспечении мер, препятствующих проникновению на территорию учреждения посторонних лиц, а также информировании сотрудников оздоровительного учреждения и детей о правилах поведения при возникновении чрезвычайной ситуации.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

• обеспечить незамедлительное взаимодействие с правоохранительными органами и другими специальными службами;

• ужесточить пропускной режим при входе и въезде на территорию оздоровительного учреждения;

• установить кнопки экстренного вызова милиции с выводом на пульт органов внутренних дел;

• организовать круглосуточное дежурство сотрудников охраны и воспитателей;

• обеспечить укрепление ограждений оздоровительных учреждений, укрепление оконных и дверных проемов спальных корпусов;

• обеспечить введение дополнительных сотрудников, обеспечивающих охрану оздоровительных учреждений;

• обеспечить установку системы видеонаблюдения оздоровительных лагерей;

• обеспечить ежедневных обход сотрудниками охраны территории с целью своевременного выявления подозрительных предметов;

• обеспечить тщательный подбор и проверку кадров на наличие судимости. В случае наличия у сотрудников оздоровительных учреждения судимости, освободить их от занимаемой должности;

• организовать совместно с правоохранительными органами инструктажи и практические занятия для сотрудников оздоровительных учреждений по действиям при чрезвычайных происшествиях;

**•** разместить для сотрудников оздоровительных учреждений и детей информационные стенды, плакаты, памятки с иллюстрациями и рекомендациями по действиям при возникновении угрозы для жизни и здоровья детей

• утвердить инструкции и приказы для сотрудников оздоровительных лагерей о действиях в случаях чрезвычайной ситуации.

**Обеспечение безопасности детей на воде при организации купания в загородных оздоровительных лагерях**

Использование водного объекта для купания детей возможно в специально оборудованных и приспособленных местах только при наличии санитарно-эпидемилогического заключения о его соответствии санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта, выданного органами Роспотребнадзора.

Безопасность  детей на воде достигается правильным выбором и оборудованием мест купания, четкой организацией купания и проведением разъяснительной работы.

Руководитель лагеря назначает:

 - ответственного за организацию безопасного купания детей;

 - ответственного за техническое состояние и санитарное освидетельствование пляжа, проводимое ежегодно перед началом купального сезона;

 - медицинского работника, ответственного за ежедневное проведение осмотра санитарного состояния береговой полосы пляжа и замера температуры воды с отметкой результатов осмотра и замеров в специальном журнале с заключением о разрешении или запрещении купания детей в зависимости от результатов осмотра.

На должность инструктора по плаванию и спасателя могут быть назначены лица, имеющие соответствующую подготовку, подтверждаемую документами установленного в Российской Федерации  образца и дающие право на данный вид деятельности.

Границы акватории в местах купания обозначаются буйками оранжевого цвета, расположенными по периметру на расстоянии 25-30 м один от другого и до 25 м от мест с глубиной от 0,7 м до 1,3 метра..

Перед открытием купального сезона в лагере дно акватории должно быть обследовано водолазами и очищено от опасных предметов, проведены лабораторные исследования воды перед началом купального сезона дважды с интервалом в неделю на микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

• запретить купание и нахождение посторонних лиц, катание на лодках и катерах, игры и спортивные мероприятия в местах купания детей;

• обеспечить ежедневный обход побережья водоема, осмотр бассейна охраной и закрепленными ответственными;

• обеспечить нахождение ответственных лиц в непосредственной близости от купающихся детей;

• соблюдать требования по организации купания детей (не разрешается купание натощак, вскоре после еды и физических упражнений с большой мышечной нагрузкой);

• обеспечить проведение медицинского осмотра детей перед купанием;

• обеспечить перед купанием детей готовность пляжа, бассейна и места купания;

обеспечить проведение лабораторных исследований воды водоема в период купального сезона не реже 2 раз в месяц не менее чем в 2-х точках на микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности; запретить купание детей в случае не соответствия воды водоема, используемого для купания детей, требованиям безопасности;

• обеспечить проведение практических занятий, тренингов, инструктажей с детьми о правилах поведения на воде, порядке купания, подаче сигналов и др;

• обеспечить раздельное купание детей, умеющих плавать и детей, не умеющих плавать;

• утвердить инструкции и приказы для сотрудников оздоровительных лагерей о действиях в случаях чрезвычайной ситуации на воде.

• обеспечить безопасность детей во время их купания при проведении туристских походов, экскурсий, прогулок (выбор безопасного места купания, проведение инструктажа, обозначение подручными средствами границ места купания).

**Требования безопасности при купании детей в душевой**

Купание детей в банный день проходит в душевых, которые находятся в корпусах, или в отдельно построенной бане.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* обеспечить проверку воспитателями помещения душевой комнаты (исправность кранов холодной и горячей воды, чистоту помещений);
* обеспечить раздельное купание девочек и мальчиков в разных душевых или в разное время;
* обеспечить проведение перед купанием детей инструктажей с детьми о правилах поведения в душевой, правилах набора воды (холодной и горячей);
* обеспечить присутствие воспитателя в душевой во время купания детей;
* запретить купание детей в душевых натощак, вскоре после еды и физкультуры, упражнений с большой мышечной нагрузкой;
* обеспечить уборку в душевой с использованием дезинфицирующих средств после выхода детей из душевой.

**Обеспечение безопасности детей при проведении игр, спортивных занятий**

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* не допускать на спортивные площадки детей без спортивной одежды и обуви;
* обеспечить ограждение движущиеся спортивные приспособления, углубления на площадках;
* не допускать проведение мероприятий и использование спортивного инвентаря, снарядов на сырой площадке;
* обеспечить обучение детей правильному и безопасному пользованию спортивным оборудованием, спортинвентарем;
* назначить ответственного сотрудника за подготовку мест и проведение спортивных мероприятий;
* обеспечить полную исправность спортивного инвентаря, оборудования, страховку при занятиях на гимнастических снарядах;
* обеспечить присутствие вожатых, воспитателей отряда во время проведения спортивных мероприятий с детьми.
* обеспечить присутствие врача на всех спортивно-массовых мероприятиях, проводимых в лагере;
* обеспечить осмотр спортивных сооружений перед проведением спортивных занятий на предмет их укрепления.

**Обеспечение безопасности детей при организации общественно-полезного труда**

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* обеспечить проведение инструктажа детей по безопасным приемам и методам выполнения работ;
* обеспечить присутствие с детьми отрядного воспитателя, вожатых при выполнении работ;
* утвердить перечень работ, на которые возможно привлечение детей (для детей 6-10 лет допускается: уборка постелей, несложные работы по уходу за помещениями и территорией; для старших школьников - дежурство по столовой (сервировка столов, уборка грязной посуды), для детей старше 14 лет - уборка обеденного зала, благоустройство территории, уборка спальных комнат);
* запретить привлечение детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой, с опасностью для жизни, с опасностью в эпидемиологическом отношении, для уборки мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, полов с применением моющих и дезинфицирующих средств;
* не допускать детей во время дежурства в столовой к приготовлению пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, раздаче и разносу горячей пищи, запретить вход детей в производственные помещения пищеблока (дежурство детей в столовой должно быть не чаще одного раза в 7-10 дней);

**Обеспечение безопасности детей в технических мастерских и на занятиях в кружках**

В технической мастерской, кружках, секциях в клубе и т.д. руководители кружков несут ответственность за обеспечение безопасности жизни и здоровья детей, отвечают за исправность инструментов, электроприборов, наличие запирающих устройств электрических шкафов и рубильников, движущихся частей станков, механизмов и другого оборудования, достаточное естественное и искусственное освещение, использование материалов, безопасных для здоровья.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* обеспечить инструктаж каждого ребенка на рабочем месте по обращению с оборудованием, инструментами;
* обеспечить показ безопасных методов и приемов работы;
* разработать и утвердить правила безопасности во время пребывания в мастерских.

**Обеспечение безопасности детей при проведении мероприятий в зале клуба**

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* назначить ответственное лицо за обеспечение безопасности детей в зале клуба;
* закрепить за каждым отрядом при проведении массовых мероприятий постоянное место;
* обеспечить свободный проход и интервал между рядами для свободного входа и выхода детей, открытие входных и запасных дверей;
* запретить установку дополнительных мест, загромождение проходов, переполнение залов сверх предусмотренных посадочных мест;
* не допускать во время проведения мероприятий полного погашения света в зале;
* обеспечить исправное состояние объемных самосветящихся знаков пожарной безопасности с автономным питанием и от электросети, используемых на путях эвакуации (в том числе световые указатели «Эвакуационный (запасный) выход», «Дверь эвакуационного выхода» и их включением на время проведения мероприятий;
* обеспечить проверку перед проведением культурно-просветительных и зрелищных мероприятий на предмет укрепления кресел и стульев в рядах между собой и прочного крепления их к полу.

**Обеспечение безопасности детей при проведении лагерного костра**

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* обеспечить присутствие во время проведения торжественного мероприятия (лагерного костра) с детьми директора лагеря, заместителя директора, старшего вожатого, вожатых, воспитателей отрядов, медицинских работников, лица, ответственного за пожарную безопасность;
* назначить ответственного за проведение лагерного костра и вменить в его обязанности: согласование проведения мероприятия с соответствующими службами, разработку плана мероприятий по проведению лагерного костра, обеспечение вблизи костра первичных средств пожаротушения;
* не допускать разжигания костра с применением легковоспламеняющейся и горючей жидкостей;
* соблюдать требования пожарной безопасности при разведении костра (пожаробезопасное расстояние: 25 м от лиственного и 50 м от хвойного леса).
* проведение инструктажей по охране труда и противопожарной безопасности с детьми, сотрудниками лагеря.

**Обеспечение безопасности детей при организации питания**

Основными задачами при организации питания в летних оздоровительных учреждениях являются:

1. удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, выполнение норм питания по наборам основных продуктов;

2. сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в т.ч. микроэлементов) в соответствии с утвержденным цикличным меню;

3. максимальное разнообразие рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

4. технологическая (кулинарную) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества, безопасность кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

5. исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую оболочку органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков, запрещенных к использованию и приготовлению в летних оздоровительных учреждениях;

6. соответствие устройства, набора помещений пищеблока (пункта питания), оборудования, инвентаря, посуды санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, пищеблокам летних оздоровительных учреждений;

7. обеспечение условий транспортировки и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, предусмотренных изготовителем продукции;

8. организация питьевого режима детей и персонала питьевой водой надлежащего качества;

9. наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для мытья посуды, оборудования, инвентаря, помещений пищеблока (пункта питания);

10. своевременное удаление пищевых отходов.

**Требования, предъявляемые к работникам пищеблока**

Работники пищеблока должны иметь личные медицинские книжки установленного образца с отметками о пройденном медосмотре, гигиеническом обучении и аттестации, наличии прививок в соответствии с национальным календарем прививок..

Персонал должен соблюдать следующие правила:

* приходить на работу в чистой одежде;
* пред началом работы и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом и щеткой;
* коротко стричь ногти;
* при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий запрещается надевать ювелирные украшения и покрывать ногти лаком;
* одежду и личные вещи следует оставлять в гардеробе;
* при проведении любых работ в помещении пищеблока работник должен быть одет в специальную санитарную одежду, волосы должны быть убраны под колпак или косынку;
* при появлении признаков заболеваний сообщать медработнику оздоровительного учреждения до начала работы.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* обеспечить ежедневный осмотр медработником сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний (результаты осмотра заносить в специальный журнал);
* обеспечить выполнение санитарных требований к технологии приготовления пищи, хранению продуктов в условиях пищеблока, а также соблюдение установленных сроков реализации продуктов питания и готовых блюд, создание условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока;
* обеспечить соблюдение правил мытья и обработки посуды, инвентаря, оборудования, помещений пищеблока (пункта питания);
* запретить использовать для питья и мытья посуды воду из открытых источников (рек, озер);
* обеспечить маркировку и хранение уборочного инвентарь в специально отведенных местах;
* обеспечить работников пищеблока индивидуальными шкафами для хранения личной и рабочей одежды, расположенными в комнате для персонала;
* обеспечить своевременную стирку и смену спецодежды работников пищеблока;
* обеспечить работников пищеблока индивидуальными шкафами для хранения личной и рабочей одежды, расположенными в комнате для персонала; обеспечить раздельное хранение личной одежды и спецодежды персонала на пищеблоке.

**В качестве мер предупредительного характера при организации питания рекомендуем:**

* обеспечить постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения готовых блюд и кулинарных изделий продукции, в том числе посредством организации производственного контроля с проведением лабораторных исследований готовых блюд и кулинарных изделий по микробиологическим показателям безопасности;
* обеспечить наличие и своевременное заполнение необходимой регистрационной документации на пищеблоке;
* обеспечить прием и использование продовольственного сырья и пищевых продуктов только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, при наличии полной информации на ярлыках-этикетках, предусмотренной законодательством;
* обеспечить оборудование столовой раковинами для мытья рук, умывальниками. При отсутствии электрополотенец дети должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами или полотенцами разового использования;
* не допускать приемку продовольственного сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность; продовольственного сырья и пищевых продуктов с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения; мяса без клейма и ветеринарного свидетельства, мяса 2-3 категории, мяса водоплавающей птицы (утки, гуси), рыбы, сельскохозяйственной птицы без ветеринарного свидетельства; непотрошеной птицы, кровяной и ливерной колбасы; яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; утиных и гусиных яиц; консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных консервов, «хлопуши», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток; подмоченных продуктов в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты); круп, муки, сухофруктов и др. продуктов, зараженных амбарными вредителями, а также загрязненных механическими примесями; овощей и фруктов, ягод с наличием плесени и признаками гнили; грибов,закусочных консервов, маринованных овощей и фруктов; продукции домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению), газированных напитков, напитков на основе синтетических ароматизаторов; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности; сырокопченых мясных гастрономических изделий и колбас; жареных в жире (масле) продуктов, изделий (пирожки, пончики, чипсы. картофель и т.п.); кулинарных жиров; уксуса, горчицы, хрена, перца острого; острых соусов, маринованных овощей и фруктов, продуктов, содержащие кофеин;алкоголь; мороженого; биологически активных добавок к пище; продуктов, содержащих гормоны, гормоноподобныевещества и антибиотики, замороженных полуфабрикатов и мяса птицы.
* не использовать остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне; фляжного, бочкового, непастеризованного молока без тепловой обработки (кипячения); фляжного творога, сметаны, зеленого горошка в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения); рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.); прокисшее молоко «самоквас»; изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов; консервированные продукты домашнего приготовления; консервированные продукты в томатном соусе; порошков неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;
* не включать в рацион острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез, продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка;
* использовать при приготовлении салатов и холодных закусок вместо майонезов растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе;
* запретить приготовление пищи в прок и использование пищи, приготовленной накануне;
* не допускать смешивание пищи с остатками блюд, приготовленных в более ранние часы того же дня или накануне, с остатками от предыдущей партии;
* организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил;
* обеспечить соблюдение правильной технологии приготовления блюд;
* обеспечить ежедневную C-витаминизацию третьих блюд;
* обеспечить ежедневное снятие пробы готовой пищи медицинским работником;
* обеспечить хранение ежедневной суточной пробы готовой пищи;
* включить в рацион питания витаминизированные продукты, в том числе йодированную соль;
* обеспечить контроль за выполнением суточных норм питания;
* обеспечить соблюдение режима питания (кратность приема пищи, распределение калорийности по приемам пищи, интервалы между приемами пищи);
* использовать в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков;
* исключить организацию розничной торговли продовольственными товарами на территории летних оздоровительных учреждений;
* не допускать повторения одних и тех же блюд в смежные дни и использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

**В качестве мер предупредительного характера при организации транспортировки, приемке, хранения сырья и готовой продукции рекомендуем:**

* осуществлять транспортирование сырья, пищевых продуктов специальным, чистым специализированным транспортом, на который имеется санитарный паспорт, с соблюдением условий транспортировки, предусмотренных изготовителем (в том числе температурного режима), товарного соседства;
* наличие у водителя личной медицинской книжки с пройденным медосмотром и гигиеническим обучением;
* разгрузку пищевых продуктов осуществлять только при наличии спецодежды и личной медицинской книжки;
* использовать для транспортировки продуктов маркированную тару, которая легко очищается;
* не допускать при транспортировке контакт продовольственного сырья и готовой продукции;
* обеспечить завоз всех видов продуктов, полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий в столовые и на пищеблоки в централизованном порядке, ежедневно с учетом сроков и условий хранения, объемов холодильного оборудования и складских помещений, которые обеспечиваются на данном пищеблоке.
* строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки.

**Обеспечение безопасности детей при их перевозке к местам отдыха и обратно**

При обеспечении безопасности детей при организации перевозок к местам отдыха и обратно, необходимо уделять особое внимание следующим аспектам:

осуществление контроля исправности транспортных средств при выпуске их на линию;

обеспечение безопасных дорожных условий на маршрутах;

обеспечение качественной подготовки к перевозкам детей;

обеспечение профессиональной надежности водителей автобусов;

обеспечение подготовки лиц, ответственных за сопровождение детей и проведение занятий с детьми.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* обеспечить сопровождение детей взрослого сопровождающего, а если число перевозимых детей более двадцати — двух сопровождающих;
* обеспечить обязательное медицинское сопровождение организованных групп детей;
* назначить ответственного за жизнь и здоровье детей на время сопровождения группы детей с их ознакомлением под подпись;
* обеспечить проведение инструктажей водителей и сопровождающих лиц по вопросам обеспечения безопасности детей;
* согласовать организацию питания детей с управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю;
* обеспечить отправку детей в автобусах, которых техническое состояние отвечает требованиям основных положений по допуску транспортных средств к эксплуатации;
* информировать управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и по железнодорожному транспорту о численности детей, виде транспорта, используемого для перевозки детей, подтверждении обязательного медицинского сопровождения;
* обеспечить сопровождение транспорта, осуществляющего перевозку детей к месту отдыха и обратно, патрульными машинами дорожно-постовой службы государственной инспекции безопасности дорожного движения
в соответствии с требованиями порядка направления заявок
на сопровождение транспортных средств патрульными автомобилями Госавтоинспекции;
* запретить перевозку детей, когда дорожные или метеорологические условия представляют угрозу безопасности перевозки.
* обеспечить перевозку детей автобусом только с включенным ближним светом фар.
* обеспечить перевозку детей при экскурсионных и туристических поездках только в светлое время суток.

**Муниципальным образованиям, приобретающим путевки для отдыха и оздоровления детей за пределами Красноярского края, необходимо обеспечить:**

* обязательный выезд до начала оздоровительного сезона летних оздоровительных лагерей представителями уполномоченного органа, ответственного за отдых детей, с целью ознакомления с условиями проживания, питания, медицинского сопровождения, организации досуга детей;
* составление акта проверки готовности оздоровительного учреждения к приемке детей.

**Требования безопасности во время бурь, ураганов, грозы**

**В качестве мер предупредительного характера при получении информации о надвигающемся ненастье рекомендуем:**

- собрать и увести детей на первые этажи корпусов со стороны, противоположной ветру;

- закрыть двери, балконы, окна, стекла заклеить полосками бумаги и ткани, с балконов, подоконников убрать вещи, которые при падении могут нанести травмы детям и персоналу;

- запретить подходить близко к окнам;

- подготовить фонари;

- подготовить медикаменты и перевязочные материалы;

- обеспечить запас воды;

- запретить выходить на улицу сразу после ослабления ветра, грозы;

- обеспечить осмотр объектов инфраструктуры и территории лагеря на предмет опасных предметов (поваленных деревьев, поврежденных линий электропередач);

- в случае бури (урагана, грозы), заставшей на открытой местности, необходимо укрыть детей в канаве, яме, овраге, любой выемке, лечь на дно и плотно прижаться к земле. Не укрываться под одиночно стоящими деревьями, автомобилями, сельскохозяйственной техникой и др.

**Организация мероприятий по предупреждению травматизма и несчастных случаев с детьми во время летнего отдыха**

Организация профилактических мероприятий по предупреждению травматизма и несчастных случаев с детьми во время летнего отдыха осуществляется в строгом соблюдении правил и инструкций, регламентирующих безопасную жизнедеятельность участников лагеря. Каждый сотрудник лагеря обязан в случае угрозы состоянию здоровья и жизни детей принять все меры по устранению опасности, проявлять максимум ответственности и бдительности.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* провести инструктажи по всем видам деятельности с сотрудниками и детьми, соблюдению распорядка дня и установленных правил санитарной гигиены, техники безопасности, пребывания детей у водоёмов и в лесу, по порядку эвакуации детей на случай пожара и стихийных бедствий;
* запретить пребывание и проживание посторонних лиц на территории лагеря;
* при отправке группы детей в экскурсионную, туристическую поездку, в экспедицию, поход проверить обеспечение группы питанием, снаряжением, инструментами, сигнальными средствами в соответствии с условиями районов, маршрут и место дислокации;
* обеспечить незамедлительную передачи информации о чрезвычайной ситуации согласно утвержденных регламентов.

**Требования обеспечения безопасности детей при проведении палаточных лагерей, туристических походов и экскурсий**

Туристические походы, поездки проводятся с разрешения директора и врача лагеря. Походы и экскурсии организуются только по утвержденному плану мероприятий на смену лагеря и подразделяются на пешие, автобусные и другие. Руководитель туристического похода (экскурсии) несет ответственность за правильную подготовку и безопасное проведение похода. Проведение похода может осуществляться только подготовленными сотрудниками, имеющими удостоверение инструктор детско-юношеского туризма.

**В качестве мер предупредительного характера рекомендуем:**

* запретить проведение походов без согласования маршрута с маршрутно-квалификационной комиссии;
* обеспечить информирование маршрутно-квалификационной комиссии, созданной в каждом муниципальном образовании, о начале и окончании похода, количестве детей, участвующих в походе;
* подготовить необходимый инвентарь, снаряжение, продукты питания, одежды и обуви;
* провести инструктаж по охране труда с регистрацией в журнале инструктажа на рабочем месте с руководителем похода, ответственными лицами за безопасное проведение похода (экскурсии), с детьми;
* организовать тренировки участников похода, обучить детей ориентированию на местности, обращению с ядовитыми растениями и грибами, ставить палатки, распределить обязанности среди участников похода;
* допускать к участию в туристических походах только здоровых детей;
* допускать детей 7-9 лет к участию в однодневных походах, 10-13 лет - в одно-двухдневных походах, с 14 лет - в двух - трехдневных походах;
* провести медицинский осмотр всех участников похода с получением разрешения врача на участие в походе;
* формировать для участия в походе (экскурсии) группы численностью от 6 до 15 детей одного возраста (допустимая разница - 1,5 года) и двумя руководителями не моложе 18 лет;
* проверить набор и качество упаковки продуктов, наличие достаточного количества одноразовой посуды, а также снаряжение, состояние обуви и одежды участников;
* для питья в походе использовать только кипяченую воду;
* запретить движение детей по местам, опасным для жизни;
* во время привалов не допускать удаление детей от места привала, после привала обязательно проверять наличие детей по количеству;
* при неблагоприятных метеоусловиях, возникших во время похода, прекратить или изменить маршрут, о чем обязательно сообщить директору лагеря по телефону из ближайшего населенного пункта;
* использовать светлую форму одежды, голову обязательно покрыть шапочкой, косынкой или панамкой, разношенную, не тесную и не слишком свободную обувь;
* запретить движение пеших отрядов по автомобильной дороге неорганизованными группами вне строя и без сигнальных красных флажков;

не допускать разжигать костры с помощью легковоспламеняющихся средств.

**Приложение 3 к** порядку организации

отдыха детей в лагерях дневного пребывания

впериод летних каникул в

Эвенкийском муниципальном районе

**Примерное штатное расписание лагеря дневного пребывания детей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование должности | Кол-во единиц | Примечание |
| 1 | Директор лагеря | 1 | Должность начальника устанавливается в каждом оздоровительном лагере |
| 2 | Воспитатель |  | Количество отрядов определяется из их предельной наполняемости:для обучающихся 1-4 классов – не более 25 детейдля остальных школьников – не более 30 детей |
| 3 | Медсестра | 1 | Должность медсестры устанавливается в каждом оздоровительном лагере |
| 4 | Уборщик служеб. помещений | 1 | 1 единица на каждые 500 кв.м. убираемой площади |
| 5 | Повар | 1 | Должность повара вводится в столовых и кухнях оздоровительных лагерей из расчета 1 единица на 50 детей в смену |
| 6 | Кухонный работник | 0,5 | Соотношение численности поваров и кухонных работников 2:1 |
| 7 | Завхоз | 1 | Должность заведующего хозяйством устанавливается в каждом оздоровительном лагере. |

\*

**Приложение 4 к** порядку организации

отдыха детей в лагерях дневного пребывания

впериод летних каникул в

Эвенкийском муниципальном районе

НОРМЫ ПИТАНИЯ

ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование продуктов  |  Нормы на одного ребенка  в день (граммов в день)  |
|  до 10 лет  |  старше 10 лет  |
| Молочные продукты: молоко  |  375  |  500  |
| творог полужирный  |  30  |  40  |
| сметана  |  7,5  |  10  |
| сыр  |  7,5  |  10  |
| мясо, колбасные изделия  |  120  |  160  |
| рыба  |  45  |  60  |
| яйцо  |  1 шт.  |  1 шт.  |
| хлеб ржаной  |  75  |  100  |
| хлеб пшеничный  |  188  |  250  |
| мука пшеничная  |  7,5  |  10  |
| макаронные изделия, крупы, бобовые |  56  |  75  |
| сахар, кондитерские изделия  |  60  |  80  |
| мука картофельная  |  6  |  8  |
| дрожжи  |  1,5  |  2  |
| масло сливочное  |  34  |  45  |
| масло растительное  |  12  |  15  |
| картофель  |  263  |  350  |
| овощи, зелень  |  300  |  400  |
| фрукты свежие  |  150  |  200  |
| сухофрукты  |  12  |  15  |
| чай  |  0,75  |  1  |
| кофе, кофейный напиток  |  2  |  2,5  |
| соль  |  6  |  8  |
| специи  |  0,75  |  1,0  |

Примечание. В летний период нормы должны быть увеличены на 10 - 15%.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ

(В ГРАММАХ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

|  |  |
| --- | --- |
|  |  Масса порции  |
|  6 - 11 лет  | 12 - 16 лет  |
| ЗАВТРАК  |
| Каша или овощное блюдо  |  300  |  300 - 400  |
| Кофе (чай, какао)  |  200  |  200  |
| ОБЕД  |
| Салат  |  60 - 80  |  100 - 150  |
| Суп  |  300 - 400  |  400 - 450  |
| Мясо, котлета  |  100 - 120  |  100 - 120  |
| Гарнир  |  150 - 200  |  180 - 230  |
| Компот и др.  |  200  |  200  |
| ПОЛДНИК  |
| Кефир (молоко, простокваша)  |  200  |  200  |
| Печенье (выпечка)  |  40/100  |  40/100  |
| Фрукты  |  100  |  100  |
| УЖИН  |
| Овощное блюдо, каша  |  300  |  400  |
| Чай и др.  |  200  |  200  |
| ХЛЕБ НА ВЕСЬ ДЕНЬ  |
| Пшеничный  |  150  |  200  |
| Ржаной  |  100  |  150  |

**Приложение 5 к** порядку организации

отдыха детей в лагерях дневного пребывания

впериод летних каникул в

Эвенкийском муниципальном районе

Рекомендуемая стоимость набора продуктов питания на 1 ребенка в день в лагерях дневного пребывания на базе муниципальных общеобразовательных учреждениях Эвенкийского муниципального района за счет средств районного бюджета

|  |  |
| --- | --- |
| поселок | Рекомендуемая стоимость набора продуктов питания на 1 ребенка в день (завтрак, полдник) руб. |
| п. Тура | 45 |
| п. Ессей | 56,7 |
| п. Чиринда | 57,6 |
| п. Эконда | 57,15 |
| п. Учами | 57,6 |
| п. Юкта | 54,9 |
| п. Тутончаны | 63 |
| п. Кислокан | 51,3 |
| п. Нидым | 45 |
| с. Байкит | 40 |
| п. Суринда | 44,8 |
| п. Полигус | 44 |
| п. Ошарово | 53,6 |
| п. Куюмба | 46,4 |
| п. Суломай | 60,4 |
| п. Кузьмовка | 59,6 |
| п. Бурный | 55,2 |
| с. Ванавара | 35 |
| п. Стрелка-Чуня | 48,65 |
| п. Муторай | 49 |