



Приказ

№ 2017-03-20/15

20.03.2017

О наличии и создании перечня документов по питанию, обязательных для ведения в АНО СОШ «Академическая гимназия»

1. Нормативно-методические документы:

- ФЗ РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" от 15.05.2013;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июня 2010 г. N 64 "Об утверждении СанПиН 2.1.2.2645-10"
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2. Технические документы:

1. Общие требования к качеству услуг по организации питания детей и формированию их рационов питания;
2. Номенклатура пищевых продуктов для использования в составе рационов питания детей
3. Рекомендуемая форма типового рациона (примерного меню) питания;
4. Рекомендуемый ассортимент блюд и кулинарных изделий для организации питания;
5. Технологические карты
6. Сборники рецептур для организации детского питания

3. Внутренняя документация

1. Приказ об организации питания детей
2. Приказ о создании бракеражной комиссии и комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов
3. Приказ о наличии перечня документов для организации питания
4. Положение об организации питания
5. Должностные инструкции сотрудников.

4. Договоры с поставщиками товаров и услуг:

1. с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);
2. на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости для организации питьевого режима воспитанников
3. на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта
4. на поставку моющих и дезинфицирующих средств
5. на проведение дезинсекции и дератизации;
6. на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т. ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
7. с прачечной на стирку санитарной спецодежды;
8. на вывоз твердых бытовых отходов;
9. на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
10. на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

5. Документы, подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:

1. удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
2. декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
3. свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
4. ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).
5. журнал бракеража скоропортящихся продуктов
6. журнал регистрации учета мясопродуктов;
7. журнал регистрации контроля за качеством молочных продуктов

6. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей:

1. удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
2. декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
3. свидетельство о государственной регистрации.

7. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в т. ч.:

1. программа производственного контроля
2. журнал учета расхода дезинфицирующих средств, -документы по складскому учету пищевых продуктов,
3. журнал, в котором проставляются отметки о проведенных работах по дезинсекции и дератизации,
4. журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок и т. п.);

5. журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
6. журнал бракеража готовой продукции;

8. Документы с информацией для потребителей:

1. ежедневное меню;
2. информация об исполнителе услуг, сведения об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

9. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);

Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.

Генеральный директор
АНО СОШ «Академическая гимназия»



/С.Е.Хмельницкий/