АКАДЕМИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ

Приказ

№ 2022-08-30/02п 30.08.2022

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»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...");
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...");
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 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 Меню приготавливаемых блюд;
4. Рекомендуемый ассортимент блюд и кулинарных изделий для организации питания;
5. Рекомендуемая форма Ведомости контроля за рационом питания;
6. Технологические карты
7. 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 учета температуры и влажности в складских помещениях;
6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
7. 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) - Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.

Генеральный директор
АНО СОШ «Академическая гимназия»

_____ /*С.Е.Хмельницкий*/