



Частное учреждение общеобразовательная
организация "ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН".
121069, Москва, ул. Большая Никитская д.47 стр. 2
Тел.(495) 787-45-60 / 67
ИНН 7703393774, КПП 770301001

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
ЧУОО "ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН"
от 24.09.2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ЧУОО "ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН"
Л.А.Стеценко
Приказ 210924 -6



Приказ

№ 210924 -6

24.09.2021

**О наличии и создании перечня документов по питанию, обязательных
для ведения в ЧУОО "ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН"**

- 1. Нормативно-методические документы:**
- ФЗ РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением главного государственного врача от 27.10.2020 №32,
 - СП 2.4.3648-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением главного государственного врача от 28.09.2020 №28,
 - СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные Постановлением главного государственного врача от 28.01.2021 №2.
 - "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 февраля 2002 года (с изменениями на 10 июня 2016 года).

- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (в ред. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 13.11.2020 N 35, от 11.10.2021 N 25, от 09.11.2021 N 29, от 04.12.2021 N 33, от 21.01.2022 N 2, от 28.01.2022 N 3, от 04.02.2022 N 4)

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 рецептов 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, постельного белья;
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 (в т.ч. мясопродуктов, 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,
 3. документы по учету пищевых продуктов, ,
 4. журнал, в котором проставляются отметки о проведенных работах по дезинсекции и дератизации,
 5. журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок и т. п.);
 6. журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях со складскими стеллажами и холодильных шкафах;
 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);
Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.

Директор ЧУОО
«ГИМНАЗИЯ АПЕЛЬСИН»



/Л.А.Стеценко