ПРИЛОЖЕНИЕ № 8

Перечень локальных актов, которые разрабатываются вобщебразовательной организации, инеобходимой документации на пищеблоке

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п  | Наименование документа  | Периодичность разработки, актуализация  | Ответственный за разработку и выполнение  |
| 1  | Положение о школьной столовой  | один раз в три года,ежегодная актуализация  | зав. производством  |
| 2  | Положение об организации горячего питания  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание  |
| 3  | Положение об организации питьевого режима  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание  |
| 4  | Положение об организации бесплатного питания обучающихся  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание  |
| 5  | Положение об организации питания обучающихся на платной основе  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание  |
| 6  | Положение о бракеражной комиссии  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание  |
| 7  | Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание  |
| 8  | Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание  |
| 9  | Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 10  | Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством  |
| 11  | Технологический паспорт пищеблока  | один раз в пять лет,ежегодная актуализация | зав. производством |
| 12  | Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП  | один раз в три года,ежегодная актуализация | зав. производством  |
| 13  | Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством  |
| 14  | Ежедневное меню  | ежедневно  | зав. производством  |
| 15  | Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)  | от одного года до трех лет  | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством  |
| 16  | Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года  | ежегодно  | руководитель образовательной организации, ответственный за питание зав. производством, комиссия |
| 17  | Приказ об организации питания с указанием ответственного лица  | на определенный период  | руководитель образовательной организации  |
| 18  | Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание, классные руководители  |
| 19  | Рабочая программа "Здоровое питание" | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание, классные руководители  |
| 20  | Приказ об организации питания обучающихся на текущий период  | ежегодно  | руководитель образовательной организации |
| 21  | Приказ о создании бракеражных комиссий  | ежегодно  | руководитель образовательной организации |
| 22  | Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода)  | ежегодно  | руководитель образовательной организации  |
| 23  | Приказ об утверждении графика приема пищи  | ежегодно  | руководитель образовательной организации  |
| 24  | Приказ об организации бесплатного горячего питания (списки детей, получающих бесплатное питание, подтверждающие документы) | ежегодно  | руководитель образовательной организации |
| 25  | Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей  | ежегодно  | руководитель образовательной организации  |
| 26  | План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой  | ежегодно  | руководитель образовательной организации, зав. производством  |
| 27  | План проведения профилактическихосмотровтехнологического оборудования  | ежегодно  | ответственный за питание, зав. производством  |
| 28  | План проведенияметрологических работ по поверке измерительного оборудования  | ежегодно  | ответственный за питание, зав. производством  |
| 29  | План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания  | один раз в три года,ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством  |
| 30  |  План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)  | ежегодно  | ответственный за питание, зав. производством  |
| 31  | Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания  | ежегодная актуализация | руководитель образовательной организации, ответственный за питание |
|  | **Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания** |  |  |
| 32  | Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и другие | постоянно  | ответственный за питание  |
| 33  |  Гигиенический журнал (сотрудники)  | постоянно  | зав. производством  |
| 34  | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции  | постоянно  | зав. производством  |
| 35  | Журнал бракеража готовой пищевой продукции  | постоянно  | зав. производством  |
| 36  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования  | постоянно  | зав. производством  |
| 37  | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  | постоянно  | зав. производством  |
| 38  | Ведомость контроля за рационом питания  | периодически  | ответственный за питание  |
| 39  | Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физикохимическим показателям | ежегодно  | ответственный за питание  |
| 40  | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весоизмерительного оборудования  | ежегодно  | ответственный за питание  |
| 41  | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования  | ежегодно  | ответственный за питание  |
| 42  | Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока  | ежегодно  | ответственный за питание  |

Формы учетной документации пищеблока согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинар-ного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результа-ты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |

4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия |
| месяц/дни: (ежедневно) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | ..... | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

6. Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто)  | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
| 1 | 2 | 3 | ... | 7 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |