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 |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |