

**Перечень документов, применяемых в работе
предприятиями общественного питания
при
образовательных учреждениях**

**Нормативные документы, применяемые при организации питания в
образовательных учреждениях**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 25.10.2007 г № 234-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и часть вторую Гражданского кодекса Российской Федерации».
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 21.05.2001 г № 389, от 10.05.2007 г № 276).
4. Приказ Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г № 315 «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах».
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
9. Закон Ярославской области от 19.12.2008 г № 65 –з «Социальный кодекс Ярославской области»
10. Приказ департамента образования Ярославской области от 27.02.2009 г № 78/01-03 «Об утверждении порядка предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся образовательной организации».
11. Постановление Администрации Ярославской области от 08.08.2005 г № 125-а «О ценообразовании на продукцию (товары) предприятий общественного питания при образовательных учреждениях».

Документация, необходимая для работы пищеблока

1. Приказ по образовательному учреждению об организации питания, в т.ч. с определением лица ответственного за организацию питания обучающихся.
2. Примерное двухнедельное меню и ассортиментный перечень реализуемой продукции согласованные с органами Роспотребнадзора.
3. Договор об оказании услуги питания (при предоставлении питания сторонней организацией).
4. Наличие схемы производственного контроля по пищеблоку, согласованной с органами Роспотребнадзора.
5. Договора на обслуживание и ремонт оборудования, на поверку и ремонт весоизмерительных приборов.
6. Договора на поставку сырья и пищевых продуктов.
7. Сопроводительная документация на поступающее сырье и пищевые продукты:
 - товарно-транспортные накладные;
 - сертификаты или санитарно-эпидемиологические заключения на пищевые продукты или их реквизиты в товарно-транспортных накладных;
 - удостоверения о качестве и безопасности продукции;
 - ветеринарные свидетельства на продукцию.
8. Санитарный паспорт на транспорт для перевозки продуктов (при наличии собственного транспорта для этих целей).
9. Паспорта на оборудование и весоизмерительные приборы.
10. Контрольный журнал.
11. Санитарный журнал.
12. Книга отзывов и предложений.
13. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. Журнал бракеража готовой продукции.
15. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
16. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
17. Журнал здоровья.
18. Журнал аварийных ситуаций на пищеблоке.
19. Ведомость контроля за производством питания.
20. Должностные инструкции на работников пищеблока.
21. Медицинские книжки с данными о медицинских осмотрах и прохождении санитарно-гигиенического обучения, 2-х кратной иммунизации против гепатита А.
22. График проведения генеральных уборок и санитарных дней.
23. График размораживания холодильного оборудования.
24. Инструкции «Режим обработки яиц», «Режим обработки овощей и зелени для салатов, фруктов», по режимам мытья столовой и кухонной посуды, санитарной обработки технологического оборудования (на рабочих местах).
25. Технологические карты на выпускаемую продукцию.

**Нормативно-технологическая документация,
на основании которой производится
выработка блюд, кулинарных,
выпечных и кондитерских изделий.**

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 1994 – 1996г.г. (часть 1), 1997г (часть 2), Москва, «Хлебпродинформ».
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», 2004г, Москва, «Хлебпродинформ».
3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания», 2002г, Москва, «Хлебпродинформ».
4. «Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания», 1986г, Москва, «Экономика».
5. «Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы и рулеты» в трёх частях, 1979г, Москва.
6. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и выпечных изделий для общеобразовательных учреждений», 2006г, Ярославль.
7. Техничко-технологические карты.