

Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в ДООУ

1. Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДООУ, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т. ч. кулинарной);
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов*;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии*;
- прочие инструктивно-методические документы*.

2. Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).

3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

5. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);
- на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима воспитанников**;
- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта**;
- на поставку моющих и дезинфицирующих средств**;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т. ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
- с прачечной на стирку санитарной спецодежды;
- с медицинским учреждением (в договоре должны детально регламентироваться функции медицинского работника ДООУ по осуществлению контроля питания воспитанников);
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
- на вывоз и утилизацию люминесцентных ламп***;
- на проведение проверки весоизмерительного оборудования***;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. Документация по бюджетному учету, в т. ч. Меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).

7. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы, моющие и дезинфицирующие средства и т. п.).

8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:

- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
- декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
- свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
- ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей:

- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
- декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
- свидетельство о государственной регистрации.

10. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в т. ч.:

- документация, регламентирующая порядок, структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т. п.);
- документы на методы контроля, в т. ч. соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние документы, описывающие методы контроля (в т. ч. используемые экспрессметоды), ГОСТы* и методические указания* на методы контроля, руководства по эксплуатации на технические средства контроля (термометры, психрометры, люксметры и т. п.) и др.;
- документы, содержащие объективные свидетельства выполненных действий и достигнутых результатов (журнал учета расхода дезинфицирующих средств, документы по складскому учету пищевых продуктов, журнал витаминизации кулинарной продукции, санитарный паспорт или журнал, в котором проставляются

отметки о проведенных работах по дезинсекции и дератизации, листок или журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок и т. п.);

- документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, т. е. учетная документация, – обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности – база данных специальной автоматизированной информационной системы;
- отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в т. ч. докладные записки и аналитические отчеты.

13. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи, с указанием состава и пищевой ценности блюд);
- информация об исполнителе услуг, прочие сведения об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

Условные обозначения:

1. "*" – документы допустимо иметь в форме извлечений или в электронном виде.
2. "***" – работы, услуги могут предусматриваться общим договором (государственным контрактом) с организацией, снабжающей пищевыми продуктами ДОУ.
3. "****" – работы можно проводить по разовым заявкам, вместо постоянно действующего договора.

Нормативные документы

- *Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 10.05.2007)*
- *Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. СанПиН 2.4.1.1249-03", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.03.2003*
- *Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001 (ред. от 27.03.2007)*