Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в МАДОУ «Детский сад №250»

1. Нормативно-методические документы:

1.1. действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в.ч. кулинарной);

1.2. технологические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;

1.3. нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;

1.4. прочие инструктивно-методические документы.

2. Технические документы:

2.1. техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия;

2.2. прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.);

3. **Рацион питания**

Рацион питания воспитанников (основное (организованное) меню), согласованный в установленном порядке.

4. **Внутренняя документация**

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

5. **Договоры или контракты**

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

5.1. с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);

5.2. на поставку питьевой воды, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима воспитанников;

5.3. транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;

5.4. на поставку моющих и дезинфицирующих средств;

5.5. на проведение дезинсекции и дератизации;

5.6. на сервисное обслуживание холодильного, технологического, санитарно-технического (вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;

5.7. на вывоз твердых бытовых отходов;

5.8. на проведение проверки весоизмерительного оборудования;

5.9. на осуществление работ по производственному контролю (лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. **Документация по бюджетному учету**

- в том числе меню-требования и накопительная ведомость по расходу продуктов.

7. **Документы количественного учета пищевых продуктов**

- (товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы, моющие и дезинфицирующие средства).

8. **Документы, подтверждающие качество и безопасность**

- на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:

8.1. удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;

8.2. декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия);

8.3. свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);

8.4. ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

9. **Документы, подтверждающие качество и безопасность**

- оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей;

9.1. удостоверение качества и безопасности предприятия изготовителя;

9.2. декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия);

9.3. 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 технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. **Документация в системе производственного контроля**

- за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов в том числе:

12.1. 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.);

12.2. документы на методы контроля, в том числе соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние документы, описывающие методы контроля (в том числе используемые экспрессметоды) , ГОСТы и методические указания на методы контроля,

руководства по эксплуатации на технические средства контроля (термометры, гигрометры, психрометры, люксметры);

12.3. документы, содержащие объективные свидетельства выполненных действий и достигнутых результатов (журнал учета расхода дезинфицирующих средств, документы по складскому учету пищевых продуктов, журнал витаминизации кулинарной продукции, журнал, в котором проставляются отметки о проведенных работах по дезинсекции и дератизации, журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок;

12.4. документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, т,е, учетная документация (журналы, графики, ведомости).

12.5. отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя (докладные записки и аналитические отчеты).

13. **Документы с информацией для потребителей:**

13.1. ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи, с указанием состава пищевой ценности блюд;

13.2. инструкции, извлечения из документов и прочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

14. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров и гигиенической аттестации.