

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Башкирская средняя общеобразовательная школа»**

Рассмотрено
на общем собрании Учреждения
протокол № 5 от 25.01 2024 г.

Утверждено
Директор школы О.А. Павличенко
Приказ № 185/1 от 27.01 2024 г.



СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
А.П. Мальгаева
«25» 01 2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СТОЛОВОЙ
МОУ «БАШКИРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее Положение) регламентирует основную деятельность столовой МОУ «Башкирская средняя общеобразовательная школа» (далее ОУ), осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Федеральным Законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590 -20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным Законом « 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Башкирская средняя общеобразовательная школа».

1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно – гигиеническими требованиями

1.4. ОУ несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.5. Для столовой создается необходимая материальная база, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно – эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цели и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников ОУ;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

3. Трудовые отношения

3.1. Директор ОУ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.2. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять устав ОУ, иные локальные и нормативные акты.

3.4. К работе в столовой ОУ допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.5. К работе в ОУ не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергающиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.6. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Школьная столовая размещена в здании на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 40 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечной зоны и производственных помещений), бытовых комнат.

4.2. Штат столовой 2 человека.

4.3. Время работы столовой с 8.00 до 15.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни. Предоставление помещения обеденного зала работникам ОУ для проведения мероприятий (без арендной платы) суббота, воскресенье, часы проведения с 17.00 до 22.00, курение и употребление спиртных напитков запрещено.

4.4. Столовая предоставляет завтраки, обеды. Питьевой режим в ОУ организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков.

- 4.5. По характеру организации производства школьная столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников ОУ.
- 4.6. В зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием дня учебы обучающихся и рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. За порядком в столовой во время приема пищи обучающихся отвечает дежурный учитель и классные руководители.
- 4.7. Помещение столовой оснащено технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
- 4.8. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 4.9. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью (столы с гигиеническим покрытием и скамейки).
- 4.10. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
- 4.11. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 4.12. Внутренняя отделка производственных и санитарно – бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 4.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 4.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываются и хранятся раздельно в производственных зонах.
- 4.15. Столовая и кухонная посуда одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 4.16. Складское помещение для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях)
- 4.17. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

- 5.1. Медицинский работник проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.
- 5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.
- 5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.
- 5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.
- 5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:
- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать с специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализации холодных блюд, напитков с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

- 7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться от инвентаря для уборки других помещений.
- 7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.
- 7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- 7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 7.7. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.
- 7.8. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала ОУ (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)
- 7.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала ОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкцией по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 7.10. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 7.11. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.
- 7.12. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8. Организация производственной деятельности столовой

- 8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590 -20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором ОУ.
- 8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными ОУ.

- 8.3. Ежедневное меню утверждается директором ОУ, составляется завхозом на базе основного меню.
- 8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.
- 8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.
- 8.6. Повар должен быть обеспечен технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.
- 8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в ОУ создается комиссия по контролю за организацией питания, брокеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.
- 8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.
- 8.9. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора

8.11. Органолептическая оценка блюд

8.11.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;
- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии: консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая, сочная;
- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
- густая масса – крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
- цвет и вкус – специфичные для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяется вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция – мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба – вкус, характерный для рыбы, рыба жареная – приятный вкус рыбы и жира;
- блюда из мяса: основной органолептический показатель – консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;
- запах и вкус – специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах – специфичные для мяса птицы;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое – консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами – эластичная рыхлая;
- для блинов – эластичное, слоеное – пористое, хрустящее.

8.11.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту до определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяется цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещается также блюда, которые не подверглись достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.) блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню.

9. Организация обслуживания обучающихся

- 9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.
- 9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.
- 9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы ОУ, графика, утвержденного директором ОУ. (на второй и третьей перемене, в 10-00 до 10-20, 11-00 до 11-20).
- 9.4. В ОУ ответственным лицом за организацию питания является заместитель директора по воспитательной работе. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет завхоз ОУ. По окончании месяца он предоставляет отчетность бухгалтеру МОУО.
- 9.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения завхозу о количестве обучающихся, присутствующих в ОУ.
- 9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося представляют заявление на имя директора ОУ о предоставлении льготы.
- 9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя.

10. Ответственность

- 10.1. Директор ОУ несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, а также:
 - за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;

- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

10.2. Завхоз является материально – ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово – хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно – гигиенических норм на пищеблоке ОУ.

10.3. Лицо, ответственное за организацию питания несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учет фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

11. Контроль деятельности столовой

- 11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.
- 11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая директором школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.
- 11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор ОУ. Директор ОУ обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседании родительских собраний и Совета Учреждения.
- 11.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно – технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы.
- 11.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

- 11.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно – гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет завхоз ОУ.
- 11.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет завхоз ОУ.
- 11.8. Контроль соблюдения личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник ОУ.

12. Правила поведения в школьной столовой

- 12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимися надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.
- 12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.
- 12.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.
- 12.4. После принятия пищи следует убрать стола.
- 12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
- 12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- 12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
- 12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- 12.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
- 12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

- 13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:
 - настоящее Положение о школьной столовой
 - Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе;
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе;
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - договоры на поставку продуктов питания;
 - основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет до 18 лет);
 - технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - ежедневное меню с указанием выхода блюд, калорийности для каждой возрастной группы;
 - документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
 - ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН). Документ составляется медработником каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
 - ведомости учета посещаемости детей;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал генеральной уборки;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «об утверждении режима питания»
- Приказ «О контроле за организацией питания»

14. Заключительные положения

14.1 Настоящее Положение является локальным актом ОУ принимается на общем собрании Учреждения и утверждается приказом директора ОУ.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1 настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.