Частное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Кораблик»

Утверждено приказом № 7-О

от 28.01.2021

**Положение**  
**об организации питания воспитанников**  
**Частного  дошкольного образовательного учреждения**

**«Детский сад «Кораблик»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Частного дошкольного образовательного учреждения Детский сад «Кораблик» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,  уставом Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Кораблик» (далее – детский сад).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.3. Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в детском саду, условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, учетно-отчетную документацию по питанию.

**2. Основные цели и задачи организации питания в детском саду.**

2.1. Основной целью организации питания в детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в детском саду.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в детском саду являются:

* обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди воспитанников детского сада инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* разработка и соблюдение нормативно-правовых актов детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### 3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.  
 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих детский сад, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.  
 3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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 пищевой продукции.

3.5. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.  
 3.7. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.  
 3.10. Лица, поступающие на работу в детский сад, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.11. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

* оставлять в индивидуальных шкафах или 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 в 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 или заведующему детским садом;
* 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.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

**4.Организация питания в детском саду**

4.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.2. Воспитанники детского сада получают 4-х разовое питание. Режим питания: 8.30 – завтрак, 10.00 – второй завтрак, 11.00 – 13.00- обед, 15.30 – полдник.

4.3. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с 20 –дневным меню, утвержденным заведующим ЧДОУ «Детский сад «Кораблик».

4.4. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке детского сада.

4.5. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим детским садом, запрещается.

4.6. Масса порций для детей должны соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 1)*.*

4.7. При составлении меню для воспитанников учитывается:

* среднесуточный набор продуктов (Приложение 2);
* суммарный объём блюд по приемам пищи (Приложение 3);
* нормы физиологических потребностейв пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах *(*Приложение 4*)*;
* нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов (Приложение 5);
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приложение 6);
* перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение 7).

4.8. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник)

4.9. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 4, по каждому приему пищи.

4.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 6).

4.11. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических и национальных особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

4.12. Все блюда готовятся в соответствии с меню, по технологическим картам, разработанным уполномоченным заведующим лицом и утвержденным руководителем организации. В этом документе прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

4.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.14. При наличии детей в детском саду, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню включаются блюда диетического питания.

4.15. Для детей, нуждающихся в диетическом питании, такое питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача – специалиста (аллерголога), с обязательным указанием продуктов, которые воспитаннику нельзя употреблять, и продуктов, которые допускаются в рацион ребенка.

4.16. Дети, нуждающиеся в диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или готовой домашней пищей, предоставленной родителями (законными представителями).

4.17. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче, в раздевальных комнатах, на сайте, в мессенджерах следующая информация:

* ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (Приложение 8).
* рекомендации по организации здорового питания детей.

4.18. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в детском саду (член комиссии по бракеражу готовой продукции), 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. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (Приложение 9) на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего детским садом переводятся на другие виды работ.

4.19. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.20. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей. Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками.

Суточные нормы отбираются в объёме:

* порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
* холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
* порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.21. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике "Для суточных проб" при температуре от +2°С до +6°С.

4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 10).

4.23. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.24. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.25. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется по графику (Приложение 11).

4.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование запрещенных пищевых продуктов;
* изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
* окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.27. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции детского сада (Приложение 10).

4.28. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, старшая медсестра, кладовщик.

### 5. Порядок поставки продуктов

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и детским садом.

5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам детского сада, с момента подписания договора.

5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов детского сада.

5.4. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.  
 5.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.  
 5.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.  
 5.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.  
 5.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

5.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком детского сада. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок детского сада (Приложение 12).

### 6. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

6.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем кладовщика детского сада, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

6.2. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.  
 6.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6.6. ЧДОУ «Детский сад «Кораблик» обеспечено холодильными камерами. Имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

6.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветриваются.

6.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

* + раздача 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.

6.9. 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 (Приложение 13).

6.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.  
 6.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

**7. Организация питания воспитанников в группах**

7.1.  Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

     - создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

    - формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим детским садом.

7.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

     - промыть столы горячей водой с мылом

     - тщательно вымыть руки;

     - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

   - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.5.  К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

7.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

7.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

   -  во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 1-ой младшей группы);

     - разливается третье блюдо;

- расставляется салат;

     - подается первое блюдо;

     - воспитанники рассаживаются за столы;

- обед начинается с салата;

     - после этого салатные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;

     - по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

  7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают взрослые (воспитатель, младший воспитатель).

### 8. Организация питьевого режима в детском саду

8.1. Питьевой режим в детском саду осуществляется с соблюдением следующих требований:

8.1.1. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества детей (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

8.1.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

* кипятить воду нужно не менее 5 минут;
* до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
* смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется детским садом в произвольной форме (Приложение 14).

8.1.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.2. Свободный доступ воспитанников к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

**9. Порядок учета питания**

* + 1. Учет питающихся осуществляется ежедневно в Табеле учета посещаемости детей.
    2. Ежедневно, в соответствие с данными о численности довольствующихся лиц, составляется меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день (Приложение 15).
    3. Допускается отклонение между фактически присутствующими воспитанниками и количеством питающихся по меню-требованию до пяти человек.
    4. В случае снижения детей свыше 5 человек, завтрак выдается в полном объеме, т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика в 6.00-6.15. Порции отпускаются всем фактически присутствующим воспитанником в виде увеличения объема блюд.
    5. С последующих приемов пищи продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.
    6. Возврат продуктов не производится, если они прошли кулинарную обработку. Также не возвращаются продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
    7. В случае увеличения детей больше, чем на 5 человек, на завтрак для всех детей уменьшается выход блюда, а для обеда и ужина составляется акт на дополнительную выдачу продуктов питания в соответствие с количеством прибывших детей (Приложение 16).
    8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости по приходу и по расходу продуктов питания (Приложение 17).
    9. Учет продуктов, формирование отчетов, составление меню – требования на выдачу продуктов питания ведется в программе «Вижент-софт: питание в детском саду»

**10. Ответственность и контроль за организацией питания**

10.1. Заведующий детским садом создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в детском саду.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания отражается в должностных инструкциях.

10.3. Заведующий детским садом издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в детском саду, о создании комиссии по бракеражу готовой продукции.

10.4. Контроль организации питания в детском саду осуществляют заведующий, старшая медицинская сестра, комиссия по бракеражу готовой продукции, органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ЧДОУ «Детский сад «Кораблик».

10.5. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

10.6. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

**11. Документация**

Для организации питания в детском саду ведутся следующие документы:

* Настоящее Положение об организации питания в ЧДОУ «Детский сад «Кораблик»;
* Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий в ЧДОУ «Детский сад «Кораблик»
* Положение о комиссии по бракеражной комиссии ЧДОУ «Детский сад «Кораблик»
* 20-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
* Ведомость выполнения норм (Приложение 18)
* Табель учета посещаемости детей.
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
* Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке (Приложение 19).
* Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования (Приложение 20).
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
* Договоры на поставку продуктов питания.
* Должностные инструкции
* Свидетельства о поверке весового оборудования