

## **Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в детском саду:**

### 1. Нормативно-методическая база:

- 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 питания в детском саду и 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 ДОО 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 бумаги (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. Бумаги, 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.);
- бумаги на методы контроля, в т. ч. соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние акты, 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, бумаги 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.);
- бумаги, 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 питания в детском саду, потребления продукции общественного питания.

14. Инструкции, извлечения из бумаг и рабочие экземпляры бумаг 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.