

- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- журнал учета проведения проверок.

### **III. Документы по организации питания в школе**

- Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ о создании бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении;
- Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;
- Приказ об организации питания в школе;
- Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;
- Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2020- 2021 уч. год;
- Рабочая программа «Здоровое питание» на 2020- 2021 уч. год
- График организации горячего питания;
- Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

### **IV. Основные требования к персоналу пищеблока**

- Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
- Наличие следующих требований:
  - к личной гигиене персонала;
  - к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
  - к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;
- Режим мытья столовой посуды ручным способом;