

**Положение об организации питания
Областного государственного казённого учреждения социального обслуживания
«Социальный приют для детей и подростков «Ручеек» в р.п.Красный Гуляй»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом от 01.09.2013 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом от 28.12.2013 №442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 №29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства Ульяновской области от 25.10.2006 №297 «Об утверждении норм обеспечения несовершеннолетних, находящихся в государственных учреждениях социального обслуживания Ульяновской области», Постановлением от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ОГКУСО СП «Ручеек» с обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного и школьного возраста на получение полноценного питания в ОГКУСО СП «Ручеек», сохранение здоровья детей дошкольного и школьного возраста.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1. Основные направления работы по организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек»:

1.2.2. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек» между администрацией, поваром, медицинской сестрой диетической, врачом-педиатром.

1.2.3. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ОГКУСО СП «Ручеек»;

1.2.4. Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ОГКУСО СП «Ручеек»:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в учреждении социальной защиты;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания детей школьного возраста;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного и школьного возраста;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в ОГКУСО СП «Ручеек»;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарём;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

- обеспечение санитарно-гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в учреждении, пропаганда вопросов здорового питания;

1.2.5. ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками и ответственными за питание в ОГКУСО СП «Ручеек».

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ОГКУСО СП «Ручеек», контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в учреждении, осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными	Директор	Врач-педиатр, медицинская сестра диетическая, повар
2	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в учреждении; создание условий для организации питания детей	Директор	Врач-педиатр, медицинская сестра диетическая, повар
3	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель директора	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Медицинская сестра диетическая	Медицинская сестра диетическая
5	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Заведующая складом, Медицинская сестра диетическая	Заведующая складом, Медицинская сестра диетическая
6	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража готовой продукции)	Дежурная мед сестра	Бракеражная комиссия Повар

7	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей школьного и дошкольного возраста	Врач-педиатр, медицинская сестра, диетическая	Работники пищеблока
8	Ведение журнала С-витаминизации. С-витаминизация третьих блюд	медицинская сестра, диетическая	Диетсестра
9	Ведение гигиенического Журнала сотрудников пищеблока	Медицинская сестра	Медицинская сестра
10	Ведение журнала учёта и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников учреждения	Медицинская сестра	Медицинская сестра
11	Прохождения сотрудниками ОГКУСО СП «Ручеек», пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиенического обучения	Медицинская сестра	Медицинская сестра
12	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Директор	Директор Повар Медицинская сестра
13	Уборка пищеблока, утилизация отходов ;	Врач-педиатр	Кухонный работник, официант
14	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Заведующая складом	Заведующая складом
15	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Медицинская сестра, диетическая	Официант
16	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе - по образцу (контрольная порция)	Медицинская сестра	Медицинская сестра
17	Приобщение детей школьного и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей с правилами поведения за столом во время приема пищи, приобщение детей к труду (накрывать, на стол).	Воспитатели	Воспитатели, младшие воспитатели Медицинская сестра Врач-педиатр
18	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Директор	Ответственный по ОТ и ТБ
19	Анализ работы по организации питания	Директор	Врач-педиатр, медицинская сестра.

3. Функции ответственного лица по организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек» (Медицинской сестры диетической, врача-педиатра, повара, заведующей складом)

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются

следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- контролирует использование одноразовых перчаток при порционировании холодных блюд и салатов;
- осуществляет контроль за лицами, сопровождающими продовольственное сырье и пищевую продукцию и выполняющими их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания;
- осуществляет контроль за качеством отбора суточных проб;
- осуществляет контроль за питанием получателей социальных услуг:
 - в стационарной форме пребывания - 6 разовое питание, готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления;
 - в социальной гостинице – 4 разовое питание у взрослых и 6 разовое питание у детей, готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления;
 - в отделении дневного пребывания- 2 разовое питание, готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления;
- ведет контроль за проведением С-витаминизации 3-х блюд и в целях профилактики йододефицитных состояний должна использоваться - соль поваренная пищевая йодированная;
- осуществляет контроль за соблюдением питьевого режима и за сменой воды в емкости (для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа и отмечать в графике);
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек»;
- своевременно информирует руководителя ОГКУСО СП «Ручеек» о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ОГКУСО СП «Ручеек» норм и требований к организации питания детей дошкольного и школьного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю учреждения.

4. Обучение и инструктаж по вопросам питания в ОГКУСО СП «Ручеек»

4.1 Все работники, связанные с организацией питания в ОГКУСО СП «Ручеек» (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного и школьного возраста.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем ОГКУСО СП «Ручеек» (ответственным за организацию питания в учреждении). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз пять лет).

5. Контроль и анализ за организацией питания получателей социальных услуг.

- 5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек».
- 5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания получателей социальных услуг, ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю учреждения для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.
- 5.3. Контроль качества питания детей в ОГКУСО СП «Ручеек».

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

- 6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:
- 6.2. Соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 условий организации питания детей дошкольного и школьного возраста;
- 6.3. Посещаемости;
- 6.4. Данных по проверке надзорных органов;
- 6.5. Предложений Бракеражной комиссии;
- 6.6. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством директора учреждения;
- 6.7. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей дошкольного и школьного возраста возлагается на руководителя учреждения.

7. Требования к организации питания детей.

7.1. Организационные принципы питания.

- Организация питания в ОГКУСО СП «Ручеек» осуществляется специально закрепленными штатами.

- Поставка продуктов в ОГКУСО СП «Ручеек» осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

- Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в ОГКУСО СП «Ручеек» проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

- Координацию работы по организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек» осуществляет директор.

7.2. При организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия :

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем

- созданы условия для приема пищи;

- разработан и утвержден порядок питания.

7.3. Составление меню возлагается на медицинскую сестру диетическую;

7.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

7.5. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

7.6. Организация питания в ОГКУСО СП «Ручеек» возможна при наличии:

- положения об организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек»;

- 14-ти дневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с

требованиями СанПиН;

- приказов по организации питания в ОГКУСО СП «Ручеек».

7.7. В компетенцию руководителя учреждения по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ОГКУСО СП «Ручеек»;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ОГКУСО СП «Ручеек».

7.8. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у получателей социальных услуг возникло положительное отношение к пище;
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие трое суток.

7.9. Алгоритм действий при организации питания:

- Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

- На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

- Медицинской сестре, врачу-педиатру, бракеражной комиссии вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

- Выдача пищи производится только после снятия пробы медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

- Пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, также должна быть вымерена.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

8.1. Пищевые продукты, поступающие в ОГКУСО СП «Ручеек», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2-+6°C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

8.5. В ОГКУСО СП «Ручеек» должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

8.6. Принципы организации питьевого режима в ОГКУСО СП «Ручеек».

- Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ОГКУСО СП «Ручеек». Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде.

- Питьевой режим детей в ОГКУСО СП «Ручеек» можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20°C.

- Вода употребляется из фаянсовой или фарфоровой посуды. При этом чистая посуда ставится в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), использованная посуда ставится на отдельный поднос. Мытье посуды, из которой употребляется вода, осуществляется организованно, в моечных столовой. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей

9.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности получателей социальных услуг в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ОГКУСО СП «Ручеек».

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ОГКУСО СП «Ручеек» для возрастных категорий, утверждено руководителем ОГКУСО СП «Ручеек».

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

9.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

9.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В ОГКУСО СП «Ручеек» должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию)

9.8. В Журнал «Учета С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте

питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

9.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

9.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами;
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

10.4. Увеличился перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

11. Документооборот и первичные учётные формы при осуществлении питания

11.1. Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к организациям социального обслуживания, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции;
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- прочие инструктивно-методические документы.

11.2. Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую продукцию;
- Прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).
- Рацион питания воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

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

- с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);
- на вывоз бытовых отходов;
- на проведение проверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

11.4. Документация по бюджетному учету, в т. ч. Меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).

11.5. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы).

11.6. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:

- декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, - сертификат соответствия);
- свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
- ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

11.7. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

11.8. 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.);
- документы на методы контроля, в т. ч. соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние документы, 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, документы

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.);

- документы, 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.

11.9. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи).

11.10. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

11.11. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.