

**Нормативно-правовая база деятельности МБДОУ «Детский сад №76
«Солнышко» по организации питания**

Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 г. № 273-ФЗ

Федеральный закон от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).

Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

СанПиН 2.4.3.1940-05 «Организация детского питания».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

«Правила оказания услуг общественного питания». (Постановление Правительства РФ от 21.05.2001 N 389).

Положение о бракеражной комиссии.

**Локальные акты МБДОУ «Детский сад №76 «Солнышко»
по организации питания.**

1. Устав Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения комбинированного вида «Детский сад № 74 «Родничок».

2. Должностные инструкции сотрудников:

- заведующего детского сада;
- старшей медсестры;
- шеф-повара;
- повара;
- заведующего складом;
- кухонного рабочего
- калькулятора.

3. Приказы по образовательному учреждению:

- «О бракеражной комиссии».
- «О бракераже сырой продукции».
- «Об организации горячего питания сотрудников».
- «Об организации питания воспитанников».

4. Инструкции по охране труда и технике безопасности:

- Инструкция по охране труда для заведующего складом.
- Инструкция по охране труда для шеф-повара и повара.
- Инструкция по охране труда для кухонного работника.
- Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой.
- Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом.
- Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой.
- Инструкция по охране труда при использовании картофелечистки.
- Инструкция по охране труда при работе с электротитаном.
- Инструкция по охране труда при мытье посуды.
- Инструкция по охране труда при уборке помещений.
- Инструкция по охране труда и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- Инструкция по охране труда: первая медицинская помощь при несчастных случаях.

5. Инструкции:

- Инструкция по измерению объема блюд.
- Инструкция по кулинарной обработке пищевых продуктов.
- Инструкция по хранению и обработке яиц.
- Инструкция по проведению С-витаминизации блюд.
- Инструкция по снятию суточной пробы.
- Инструкция по проведению органолептической оценки первых блюд.
- Инструкция по режиму мытья посуды, обработке инвентаря на пищеблоке.
- Инструкция по санитарному содержанию помещений пищеблока.
- Инструкция по применению дезинфицирующего средства «НИКА-НЕОДЕЗ».
- Инструкция по применению средства для мытья посуды «НИКА-СУПЕР ПЛЮС».
- Инструкция по применению дезинфицирующего средства «НИКА-2».