

ТЕЛЕФОНЫ И АДРЕСА ВЫШЕСТОЯЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ:

304-33-56- Сектор общ-го питания по товарному рынку г.Екатеринбурга, пр.Ленина, 24

371-64-56- Отдел потребительского рынка Администрации Орджоникид. р-на, ул.Бабушкина, 16

352-06-76- Директор ЕМУП ШБС № 11 Наталья Владимировна Кустова, ул.Баумана,25

НОРМОТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания»

ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

ГОСТ Р 50935-2007 «Требования к персоналу»

ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищ.продуктов при производстве...»

ГОСТ Р 50647-2010 «Термины и определения»

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

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

СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий»

Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»

ФЗ от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевых продуктов»

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1982,1994-96г.г.

Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 1998г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах 2004г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области 2003г.

Сборник технико-технологических карт на кулинарную продукцию для питания школьников 2001г.

Технико-технологические карты, технологические карты.

Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах:

Часть I Подходы к составлению рационов питания для детей, проживающих в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды.

Часть II Технические документы для организации питания детей.

Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГЭУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ!!!

1. В ВЕРХНЕЙ ОДЕЖДЕ НЕ ВХОДИТЕ
2. СОБЛЮДАЙТЕ ОБЩЕСТВЕННЫЙ ПОРЯДОК В СТОЛОВОЙ
3. ПОЕЛ, НЕ МЕШАЙ ПОЕСТЬ СОСЕДУ
4. ПОЕЛ, УБЕРИ ПОСУДУ
5. ПОЕЛ, СКАЖИ «СПАСИБО»