**Нормативные правовые документы по организации питания в ОО**

1. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с измен.); <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/>
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002г. №26 «О введении программ производственного контроля»; <https://www.referent.ru/1/11572>
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.24-09-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

<http://base.garant.ru/12161898/>

**Технические нормативы:**

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

<http://vsegost.com/Catalog/56/56023.shtml>

**Технологические нормативы:**

1. Сборник технологических нормативов для питания детей. Часть 2, 2015 г. <http://www.firmapartner.com/book50.html>
2. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, обслуживающих учащихся общеобразовательных учреждений Свердловской области. Екатеринбург 2006 г. <http://apruo.ru/napravleniya-deyatelnosti/pitanie/781-technologicheskie-karti-blud-dlya-menu-sanpin-08.html>