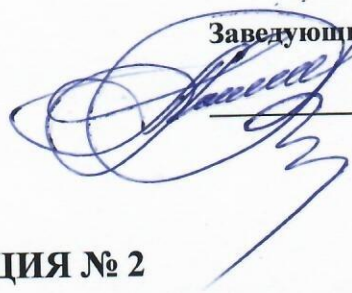


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №42 «Пингвинчик» общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Детский сад № 42

/А.В. Калачёва/
02.11.2024 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 2

о правилах транспортировки, приема и хранения пищевых продуктов

Настоящая инструкция разработана на основании Методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой от 2 марта 2021 г., санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 11 ноября 2020 г.

1. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими её безопасность.

2. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, сохраняют до окончания реализации пищевой продукции.

3. Хранение продуктов производится на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

4. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), хранят отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

5. В учреждении обеспечиваются условия хранения мороженой рыбы, мясной продукции в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты размещаются на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранят при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией;

8. При хранении хлеба в шкафах обеспечиваются дверцы с отверстиями для вентиляции. Не разрешается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом;

9. В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью такие изделия изымаются из складских помещений, стеллажи (полки) промывают теплой водой с моющими

средствами и обрабатывают 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами;

10. Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

11. В учреждении обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

12. Овощи и корнеплоды в процессе хранения периодически проверяют и подвергают переборке.

13. Яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

14. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, осуществляется регистрация результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

15. В помещениях для хранения пищевой продукции, в том числе в холодильных камерах, должны регулярно проводиться санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Инструкция о правилах транспортировки, приема и хранения пищевых продуктов размещается на рабочем месте.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447174

Владелец Калачёва Алёна Викторовна

Действителен с 21.11.2024 по 21.11.2025