

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

ПРИКАЗ

**об ответственном за прием и хранения пищевых продуктов
05.11.2024**

№ 63– о/д

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 августа 2024 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность, с целью контроля за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Назначить ответственным за прием и хранение пищевых продуктов в Детский сад № 42 кладовщика Барбинскую О.В. (далее по тексту ответственный).

2. Ответственному при приеме и хранении пищевых продуктов соблюдать следующие требования к приему и хранению пищевых продуктов:

– пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими её безопасность;

– 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;

– хранение продуктов производится на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб;

– 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);

– в учреждении обеспечиваются условия хранения мороженой рыбы, мясной продукции в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем;

– сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке;

– 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;

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

– 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;

– 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.

– 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);

– овощи и корнеплоды в процессе хранения периодически проверяют и подвергают переборке;

– яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя;

– 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;

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


3. Контроль выполнения настоящего приказа возлагаю на комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

Заведующий
Детский сад № 42



А.В. Калачёва

С приказом ознакомлены:

Дата	Должность	Ф.И.О.	Подпись
05.11.2024	Младовсерен	Гарбушская О.В.	



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447174

Владелец Калачёва Алёна Викторовна

Действителен с 21.11.2024 по 21.11.2025