

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №145  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга.**

ПРИКАЗ

01.09.2022 № 83/6-р

**О приёме и хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья**

В соответствии с СанПиН 2.4.3648-20:и ( СанПиН 2.4.3590-20)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующего хозяйством – Симбирцеву Н.Б., Демехину М.П., назначить ответственными за приём и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами - и СанПиН 2.4.3648-20: ( СанПиН 2.4.3590-20)
2. Заведующего хозяйством - Симбирцеву Н.Б., Демехину М.П. назначить **ответственными за ведение журнала** бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала **бракеража готовой** кулинарной продукции, накопительного журнала десятидневного Меню
3. Заведующих хозяйством – Симбирцеву Н.Б., Демехину М.П.: назначить **ответственными за ведение документации по ветеринарному надзору ФГИС « Меркурий»**
4. Заведующих хозяйством – Симбирцеву Н.Б., Демехину М.П. назначить
  - принимать пищевые продукты и продовольственное сырье при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.
  - приём пищевых продуктов производится в соответствии с Государственным контрактом. При приёме осуществлять контроль на соответствие условий транспортировки, согласно и СанПиН 2.4.3648-20: ( СанПиН 2.4.3590-20) п. 14.1, 14.2, 14.3, 14.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах мед. осмотров. Пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом. Транспортные средства должны содержаться в чистоте.
  - продукция поступает в таре производителя (поставщика).
  - документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции.
  - в случае нарушений условий поставки согласно контракту, пищевые продукты и продовольственное сырье не принимать и составить акт, претензию.
  - пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
  - хранение продуктов в холодильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных ёмкостях.
  - молоко храниться в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

- яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо храниться в промаркированной ёмкости в производственных помещениях.
- крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между продуктами и стеной не менее 20 см.
- продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр чай, сахар, соль и другие).
- ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.
- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах; квашеные, солёные овощи - при температуре не выше + 10 С.
- ежедневно осуществлять контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, а результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течении года.
- кладовую для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовать приборами для измерения температуры и влажности воздуха, показания которых регистрировать в журнале не менее 2-х раз в день.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Р.С. В отсутствие Заведующих хозяйством – Симбирцевой Н.Б., Демехиной М.П. - функция по приёму пищевых продуктов и продовольственного сырья возлагается на поваров Арутюнян А.А, Малахову М.А и Врио повара. Михайлову В.Ю.

**Приложения:**

№1 Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

№2 Инструкция для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

№3 Инструкция для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

Заведующий ГБДОУ

С.Л. Феклистова

С приказом ознакомлена:

ФИО	должность	
Н.Б. Симбирцева	Зам.заведующего АХР	
М.П. Демехина	завхоз	
	завхоз	