

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 34 «БЕЛОЧКА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ АНАПА

П Р И К А З

«09» января 2025 г.

№ 31

«О требованиях к перевозке и приему  
пищевых продуктов в ДОУ»

В целях выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в ДОУ, обеспечения безопасности жизни и здоровья воспитанников, недопущении приёма в ДОУ пищевых продуктов, продовольственного сырья, не имеющих документов, подтверждающих их качество,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения продукты питания.

1.1. Доставку пищевых продуктов осуществлять специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

1.2. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся продукты перевозить специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, спецодежду для погрузки и выгрузки.

4. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Не допускать использования для перевозки продуктов кухонное оборудование.

5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ д/с № 34 «Белочка» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Ответственному:

5.1. осуществлять входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

5.2. не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

6. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

7. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственному проверять их исправное состояние.

8. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на кладовщика Постникову Ирину Борисовну.

Врио заведующего



М.А. Мартынова

С приказом ознакомлены:



Постникова И.Б.