

ПРИКАЗ

31.03.2022 год

№ 42- од

О назначении ответственного за прием, хранение и выдачу продуктов питания

В целях выполнения Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.3/2.4.3590-20, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в СПДС, обеспечения безопасности жизни и здоровья воспитанников, недопущения приема в СПДС пищевых продуктов, продовольственного сырья, не имеющих документов, подтверждающих их качество,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01 апреля 2022 года ответственного за организацию питания в СПДС, за работу с поставщиками, прием продуктов питания, оформления документов исполняющего обязанности заведующего хозяйством Мистрюкову Л.П.

2. Ответственному Мистрюковой Л.П. осуществлять контроль:

- Доставку пищевых продуктов, которая осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

- Использование допустимого одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для разделенного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты должны иметь медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра и спецодежду для погрузки и выгрузки.

- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в СПДС осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре производителя (поставщика). Документация удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копия) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Ответственному Мистрюковой Л.П. осуществлять входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

- Не допускать к приему пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

- Следить за наличием и исправностью в складских помещениях для хранения продуктов приборами для измерения температуры воздуха, влажности воздуха, холодильное оборудование- контрольными термометрами.

3. Основной контроль за организацией и контролем питания в СПДС оставляю за собой

Руководитель СПДС

Т.Н. Прососова