

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 33 «АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»  
(МБДОУ № 33 «Аленький цветочек»)**

**П Р И К А З**

31.07.2024

№ ДС33-11-226/4

г. Сургут

О требованиях к перевозке и приему  
пищевых продуктов в ДОУ

В целях выполнения постановления Главного государственного санитарного врача РФ СП 2.3. /2.4.3590 -20, соблюдение технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в ДОУ, обеспечение безопасности жизни и здоровья воспитанников, недопущении приема в ДОУ пищевых продуктов, продовольственного сырья, не имеющих документов, подтверждающих их качество,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Кладовщику (Лукьяновой Г.Г., Погребняк Д.И.) осуществлять контроль за:
  - 1.1. доставкой пищевых продуктов, осуществляющим специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования);
  - 1.2. перевозкой скоропортящихся продуктов осуществляющего специализированным изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах;
  - 1.3. лицами, сопровождающим 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;
  - 1.4. тарой, в которой привозят продукты. тара должна иметь маркировку и использоваться строго по назначению. Не допускать использования для перевозки продуктов кухонное оборудование;
  - 1.5. приемом пищевых продуктов, и продовольственного сырья. Прием пищи

продуктов осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;

1.6. поступлением продукции в соответствующей таре производителя (поставщика);

1.7. документацией, удостоверяющей качество и безопасность продукции;

1.8. сохранением маркировочного ярлыка (или их копии) до окончания реализации продукции;

1.9. при осуществлении поступающей продукции ежедневно проводить фотосъёмку и хранить её на электронном носителе.

2. Кладовщику (Лукьянова Г.Г., Погребняк Д.И.) осуществлять входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырья продуктов). Не допускать к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Срок: постоянно.

3. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Ответственность за контроль возложить на кладовщика (Лукьяновой Г.Г., Погребняк Д.И.) Срок: постоянно.

4. Заместителю заведующего по АХР, начальнику хозяйственного отдела обеспечить складские помещения, холодильные установки приборами для измерения температуры, влажности воздуха, менять их по мере работоспособности.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И. о заведующего

**Подписано электронной подписью**  
Сертификат:  
1E9E1F3FCBA73DADEF99113B42BC27BC  
Владелец:  
ТРОФИМЕНКО НАТАЛЬЯ ЯКОВЛЕВНА  
Действителен: 24.07.2024 с по 17.10.2025

Н.Я. Трофименко

С приказом от 31.07.2024 № ДС33-11-226/4 ознакомлен(а):