

Согласовано:

Медицинская сестра

Абдураимова А.И.

«10» января 2019 г.



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Солнышко»
с. Ароматное

Севостьянова И.А.

Приказ № 20/1 от «10» января 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о получении и хранении продуктов сырья
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад
«Солнышко» села Ароматное Бахчисарайского
района Республик Крым

Принято

общим собранием коллектива

МБДОУ «Солнышко» с. Ароматное

Протокол № 1 от «10» 01 2019 г.

с. Ароматное

2019 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» села Ароматное Бахчисарайского района Республик Крым.

Положение регулирует требования к условиям и правилам хранения продуктов в детском саду МБДОУ «Солнышко» с. Ароматное.

Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва от "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

- Уставом Учреждения.

- 1.1. Организация закупки продовольственного сырья осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.2. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.3. Закупка и поставка продуктов осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ. Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. в редакции от 30 октября 2018 года « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.4. Положение утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждением. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием и утверждаются руководителем Учреждения.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ СЫРЬЯ

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение правильных условий хранения и получения продовольственного сырья;
- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение качественных продуктов сырья, для сохранения здоровья воспитанников;
- регламентации деятельности работников складского помещения в процессе получения и хранения продуктов сырья;

2.2. Основные задачи Учреждения по организации хранения продуктов сырья:

– гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

1.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

– обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ В ДОУ

- 3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 3.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного учреждения с момента подписания контракта.
- 3.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.
- 3.4. Товар передаётся в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара подлежащего поставке.
- 3.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом имеющим санитарный паспорт.
- 3.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 3.7. На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 3.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке производителя.
- 3.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него указанные в спецификации.
- 3.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок ДОУ.

4. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ.

- 4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинской сестры, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 4.2. Пищевые продукты поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

- 4.3. Ответственное лицо (кладовщик) не должен допускать к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН. В СанПиН 2.3.2.1324-03 отмечено, что скоропортящиеся продукты питания не должны храниться больше 12 часов с момента вскрытия их упаковки. При этом должны быть соблюдены условия хранения – влажность и температура (пункт 3.1.5).
- 4.6. Дошкольное образовательное учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, соль, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 4.7. Продукты питания нужно хранить в следующих местах:
- капуста – на отдельных стеллажах или в ларях;
 - плоды и зелень – в ящиках в прохладном месте;
 - молоко должно храниться в той же таре/упаковке, в которой его привезли в ДООУ;
 - сливочное масло – хранение в лотках в заводской таре или брусками, обернутыми в пергамент;
 - сыр – для крупных сыров хранение должно осуществляться на стеллажах, а для мелких – на полках в потребительской таре;
 - творог и сметана – необходимо размещать в тару с крышкой;
 - яйца должны храниться в сухих прохладных помещениях (холодильник) на подтоварниках или на отдельных полках в кассетах;
 - крупы, мука, макароны – хранение на стеллажах/подтоварниках, при этом расстояние от пола должно быть не меньше 15 см, а до стены расстояние не должно быть меньше 20 см. Данный продукт должен располагаться в сухом помещении в упаковке, в которую продукт был упакован на заводе;
 - хлеб должен располагаться отдельно – в одном месте ржаной, в другом – пшеничный. Допускается хранение продукта в шкафах и на стеллажах. При этом нижняя полка должна находиться от пола на расстоянии не менее 35 см. Также требуется специальный уход за такими шкафами – крошки нужно убирать специальными щетками, а

поверхность нужно протирать тканью, смоченной в 1% растворе столового уксуса. Дверцы шкафов должны быть оборудованы отверстиями для вентиляции.

- 4.8. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте и хорошо проветривать.
- 4.9. Необходимо контролировать температурный контроль в складском помещении и в холодильнике. Температурный контроль включает в себя проверку:
 - исправности термометров (для контроля используют нертутные термометры);
 - соответствия нужной температуры;
 - присутствия «шубы» в морозильной камере;
 - соблюдения графика мытья холодильника (1 раз в месяц или по мере необходимости).

СанПиНом предусмотрены следующие требования по вопросам соблюдения температурного режима при **хранении продуктов в детском саду**:

- соленые овощи хранятся при температуре не выше плюс 10 С°;
- температура хранения для зелени и плодов – не выше плюс 12 С°;
- кисломолочные и другие скоропортящиеся продукты необходимо выдерживать перед подачей не более 1 часа при комнатной температуре в закрытой потребительской упаковке, чтобы их температура стала плюс 15 +/- 2 С°;
- крупы, картофель и корнеплоды, капуста хранятся при температуре не более плюс 10 С°.

Пршито, пронумеровано
Кол-во листов 6
И.А. Севостьянова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдан: **Севостьянова Инна Анатольевна**

Действителен: с 2022-09-21 до 2023-12-15