



МУНИЦИПАЛЬНА
БЮДЖЕТНА
ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ
УСТАНОВА
«ЗАПРУДНЕНСЬКИЙ
КОМПЛЕКС ШКОЛА-САД»
МІСТА АЛУШТИ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ

*вул. Шкільна, 1
с. Запрудне, м. Алушта,
Республіка Крим 298545
телефон: (06560) 2-33-24
e-mail: school12_alushta@crimeaedu.ru*

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАПРУДНЕНСКИЙ
КОМПЛЕКС ШКОЛА-САД»
ГОРОДА АЛУШТЫ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

*ул. Школьная, 1
с. Запрудное, г. Алушта
Республика Крым 298545
телефон: (06560) 2-33-24
e-mail: school12_alushta@crimeaedu.ru*

КЪЫРЫМ ДЖУМХУРИЯТИ
АЛУШТА ШЕЪРИНИНЪ
УМУМТАСЛЪ
МУНИЦИПАЛЬ ИДАРЕСИ
«ЗАПРУДНОЕ
КОМПЛЕКСНИНЪ МЕКТЕПЕ-
БАЛА БАГЪЧАСЫ»

*Школьная ул., 1
Запрудное кат.
Алушта шери Къырым
Джумхуриятинде 298545 телефон:
(06560) 2-33-34
e-mail: school12_alushta@crimeaedu.ru*

П Р И К А З

13.11.2023

с. Запрудное

№277

**О назначении лица ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции
в МБОУ «Запрудненский комплекс
школа-сад» города Алушты
в 2023-2024 учебном году**

В целях обеспечения качественного горячего питания в МБОУ
«Запрудненский комплекс школа-сад» города Алушты

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Ролёнок Валентину Муратовну ответственной за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции в МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад» города Алушты.
2. Утвердить инструкцию по приему продукции (Приложение № 1)
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

Е.В. Приз



Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок

1.1. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

1.2. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

1.3. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

1.4. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, подтуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженная и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

1.5. В образовательном учреждении рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

1.6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

1.7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

1.8. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

6.9. В образовательном учреждении обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте

(без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

1.10. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре из изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

1.11. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.