

СПДС «Дружные ребята» ГБОУ СОШ №7

ПРИКАЗ №19

от 31.03.2022 г.

«О назначении ответственных за прием, хранение и выдачу продуктов питания в СПДС «Дружные ребята» ГБОУ СОШ №7

В целях выполнения Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН2.3/2.4.3590-20 соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в СПДС «Дружные ребята», обеспечения безопасности жизни и здоровья воспитанников, недопущения приема в СПДС «Дружные ребята» пищевых продуктов, продовольственного сырья, не имеющих документов, подтверждающих их качество,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01 апреля 2022 г. ответственных за организацию питания, работу с поставщиками продуктов питания, прием продуктов питания, оформления документов
корпус №1
- заведующего хозяйством Сидорову М.Г.
корпус №2
- кладовщика Иващенко Л.А.
2. Ответственным за организацию питания осуществлять контроль за :
 - доставкой пищевых продуктов (специализированный транспорт с санитарным паспортом);
 - 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.
 - лицами, сопровождающими продовольственное сырье и пищевые продукты (наличие медицинских книжек установленного образца с результатами медицинского осмотра, спецодежды для погрузки и выгрузки);
3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в СПДС «Дружные ребята» осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
4. Продукцию принимать в таре производителя (поставщика).
5. Документацию, удостоверяющее качество и безопасность продуктов питания, маркированные ярлыки (или их копию) сохранять до окончания реализации продукции.
6. Ответственным за организацию питания осуществлять входной контроль поступающей продукции (бракераж сырых продуктов).
7. Не допускать к приему пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а также продукты, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.
8. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
9. Следить за наличием и исправностью в складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения температуры и влажности воздуха, за контрольными термометрами в холодильном оборудовании.

Основной контроль за организацией и контролем питания в СПДС «Дружные ребята» оставляю за собой.

Руководитель СПДС  И.В. Шаповалова