









Повторный инструктаж на рабочем месте с работниками пищеблока

МБОУ «Санкинская СОШ» о недопущении нарушений по следующим пунктам:

№ п/п	ФИО	Должность	СанПин 2.3/2.4.3590-20			ТР ТС 021/2014
			П.3.10	П. 2.2.	П.8.4.5	Ст.10 пп.8
1	Грушева С.С	Завхоз, кладовщик				
Дата инструктажа			03.12.2025	03.12.2025	03.12.2025	03.12.2025
2	Филиппева С.В.	Повар				
Дата инструктажа			03.12.2025	03.12.2025	03.12.2025	03.12.2025

СанПин 2.3/2.4.3590-20

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

ТР ТС 021/2014

Статья 3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;