



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ «Рыткучи» с. Рыткучи  
З.В.Манджиева  
Приказ от 11.01.2021 № 01-23/25

### Дополнение №1 к должностной инструкции заведующего складом № ДИ-03/2016

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" **Дополнить раздел « должностные обязанности» пунктами:**

- осуществляет прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
- не принимает в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье ;
- следит за сроками годности продукции;
- утилизирует пищевую продукцию с истекшим сроком годности;
- при составлении меню использует наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах
- **ведет журналы:**
  - «Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке»;
  - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ;
  - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» ;
  - табель посещаемости ( питания) обучающихся, сотрудников;
  - хранит личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока;
  - оставляет в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранит отдельно от рабочей одежды и обуви;
  - снимает в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевает сверху халат;
  - моет руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
  - сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
  - с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции продуктов в производственных помещениях
- **при выполнении работы на время временно отсутствующего работника по должности «подсобный рабочий»**
  - производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;
  - обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции , хранить его раздельно в

производственных цехах;

-маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

- мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

-в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОУ;

- своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации;