

РОЗПИСКА-ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

я, начальник проміжного табору „Юність“ (Ходосівка зони) Сіренико Альф Володимир, члени бракеражної комісії: Фастовець Олег Миколайович, Бондаренко Інніна Борисівна, Хлебущико Ірина Сергіївна; кухар-школи Кудеринськ Ігоренко Михаїлівна

ознайомлена та зобов'язуюсь виконувати санітарні правила, направлені на попередження харчових отруень та шлунково-кишкових захворювань.

1. Порядок приймання продуктів, які надходять в заклади освіти:

- 1.1. Продукти харчування, повинні відповідати вимогам Держстандарту України, санітарним нормам, мати відповідні документи, що засвідчують їх якість;
- 1.2. Для доставки продуктів використовується спеціально виділений транспорт, на який кожні 6 місяців необхідно одержувати санітарний паспорт в Києво-Святошинському районному управлінні;
- 1.3. Приймання продуктів проводять в присутності медпрацівника або членів бракеражної комісії.
До складу комісії призначаються: медпрацівник, представник адміністрації закладу, старший кухар, зав. складом;
- 1.4. Медпрацівник або комісія оцінюють якість харчових продуктів з відміткою результатів в журналі „Бракераж харчових продуктів“;
- 1.5. Імпортні продукти допускаються в реалізацію при наявності сертифіката відповідності, а в разі його відсутності - гігієнічного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи;
- 1.6. На овочі і фрукти необхідно мати сертифікати з результатами відомчих лабораторних досліджень вмісту залишків пестицидів.

Продукцію без сертифіката повертають постачальнику.

2. Вимоги до використання продуктів

2.1. Забороняється замовляти, приймати та використовувати для харчування дітей таких страв і продуктів:

- м'ясо та яйця водоплавної птиці;
- м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю;
- м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за виключенням печінки та язика:

 - свинину жирну, свинячі баки;
 - річкову та копчену рибу;
 - гриби, соуси, перець, майонез;
 - молоко з ферми без пастеризації;
 - молоко, сир, сметану без термічної обробки;
 - молоко-самоквас в натуральному вигляді;
 - макарони, млинці з м'ясним фаршем, налисники з сиром з не пастеризованого молока;
 - паштети;
 - торти, тістечка з кремом;
 - вершково-рослинні суміші, масла та масла з додаванням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо):

 - продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджуваці, підсилювачі смаку, консерванти:

 - вироби у фритюрі (пончики, піріжки, рибу в клярі та інші);
 - з 1 березня салати з свіжих овочів заготовки минулого року;
 - консерви державного виробництва без термічної обробки;
 - м'ясні супові набори, в т.ч. із м'яса птиці;
 - студні;
 - газовані напої з фарбниками, квас, натуральну каву;
 - чіпси, вироби інвидового приготування;
 - сардельки, сосиски, варені ковбаси повинні прийматися не нижче 1 гатунку;

Забороняється! Приймати продукти недоброкісні або сумнівної якості, із закінченням терміном придатності або на межі його закінчення, без необхідної супровідної документації, сертифікатів відповідності, висновків ветеринарно-санітарної експертизи.

Підписи:

 **А. В. Сіренико**
 **О. М. Фастовець**
 **Н. С. Хлебущико**
 **Т. Б. Бондаренко**
 **Т. В. Кльбович**