

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
«Ласточка» с.Глинка
В.Д.Долженкова.
Приказ № 95-89 от «24» 07 2023г.

ИНСТРУКЦИЯ №2.

Для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.

1. Общие положения

1.1. Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки)

1.2. Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). (Приложение №1)

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции.

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДООУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Осуществлять обшчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.9. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.10. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.11. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.14. Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.15. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.16. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.17. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.18. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.
4. Ответственность.
 - 4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:
 - за сохранность продуктов;
 - за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами ;
 - за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
 - за соблюдением норм выдачи продуктов;
 - за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
 - за своевременный заказ продуктов;
 - за своевременное списание недоброкачественных продуктов ;
 - за выполнение настоящей инструкции.
 - 4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
 - 4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
 - 4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
 - 4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ заведующий

хозяйством привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Заведующий



В.Д.Долженкова

1.2. Заведующий обязан контролировать документацию, поступающую в связи с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверения качества и безопасности должны быть на каждую партию продукта, а также на каждую партию сырья для производства, например, молочную продукцию, консервы, изделия и т.д., в том числе в том числе. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража поступающих продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, мясо-селедечье, молоко, сыры и т.д.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующего, подтверждающие качество поступающих продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступающих продуктов (внешний вид, цвет, запах, вкус и т.д.). (Приложение №1)

1.3. Заведующий должен следить за соблюдением правил хранения продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. При хранении таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты, необходимо соблюдать условия хранения продуктов – целостность, когда мясо, рыба, молоко хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые могут быть подвержены тепловой обработке. При хранении должны храниться в контейнерах, соответствующих требованиям. При нарушении качества, например, хранение продуктов, подверженных тепловой обработке, в сырых или продуктах, не подверженных тепловой обработке, для предотвращения суммарного риска не по назначению.

1.4. В холодильнике необходимо установить для контроля за температурным режимом, температуру должна фиксироваться в соответствующем журнале ежедневно.

1.5. Бракераж.

1.6. Бракераж проводится за бракераж поступающих продуктов питания возлагается на заведующего.

1.7. Составление.

- Составление заказа, получение, сохранности и хранения продуктов питания;

- приемка и выдача (по весу, количеству, качеству) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;

- необходимостью набором продуктов за 10 дней.

1.8. Должностная обязанность.

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан.