

хнадзором со стороны органов и должностных лиц, осуществляющих надзор в сфере образования, здравоохранения и труда в Российской Федерации в соответствии с законодательством Российской Федерации о борьбе с коррупцией, а также в сфере оценки качества продукции, производимой на территории Российской Федерации, в том числе в сфере оценки качества пищевых продуктов, подлежащих тепловой обработке, для которых установлены специальные требования по качеству и безопасности, определенные в соответствующем законодательстве Российской Федерации.



## 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 соответствиядается 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 промаркованного 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 ДОУ);
  - 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 обсчёт 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 отчётым.
  - 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 ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, 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 ДОУ

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

*Dmitry -*

В.Д.Долженкова