

Принята  
на Общем собрании работников  
МДОУ «Детский сад №8»  
Протокол № 1  
от « 04 » 20 23 г.



Утверждаю  
Заведующий  
МДОУ «Детский сад №8»  
И.И. Абраменко  
» 04  
20 23 г.

## ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

### 1. Общие положения

1.1. Заведующему необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДООУ. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДООУ

1.2. Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. 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 кладовщика, 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).

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.

1.5. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

1.6. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

1.7. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

1.8. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

1.9. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

### 2. Функции

2.1 На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются

следующие функции обеспечения:

- 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**

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

- 3.1.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.1.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДООУ);
- 3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.1.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.1.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.1.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 3.1.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 3.1.9. Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.1.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.1.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.1.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.1.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.1.14. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.1.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.1.16. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.1.17. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.1.18. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.1.19. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.1.20. 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.



