

УТВЕРЖДАЮ  
МАДОУ д/с № 7 «Колокольчик»  
\_\_\_\_\_ З.В. Баштовенко

## **Инструкция ответственному за бракераж поступающих продуктов питания**

### **1 Общие положения**

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МАДОУ. 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 складываются 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 МАДОУ.

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в 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 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 ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиНом. 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.

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

### **2 Функции:**

- 2.1. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются;
- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
  - правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, 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. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в МАДОУ).

3.1.2. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.1.3. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.1.4. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.1.5. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.1.6. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.1.7. Осуществляет обшчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.1.8. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.1.9. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.10. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.1.11. Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.1.12. Сдаёт отчёт в бухгалтерию.

3.1.13. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.14. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.1.15. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.1.16. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.1.17. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **4 Ответственность**

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несёт 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 МАДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МАДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственный за бракераж поступающих продуктов питания несёт 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 МАДОУ ответственный за бракераж поступающих продуктов питания привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.