
Министерство общего образования и молодежной политики Свердловской области
Департамент образования города Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 573 «Мозаика»
Свердловская область, г. Екатеринбург, проезд Решетникова, д. 10 А, 620147
тел./факс: (343) 240-28-28, mdou573@eduekb.ru, http://573.detsadural.ru.

Принято
На Педагогическом совете

Протокол № 1/1 от «12» октября 2021 г.

Утвержден
Заведующим МАДОУ детского сада № 573
«Мозаика»

_____/Е.Б. Зубковой/
Приказ № 39-а от «12» октября 2021 г

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 573 «Мозаика»**

(новая редакция)

Екатеринбург
2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 573 «Мозаика» (далее-МАДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Настоящее положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее комиссия) — комиссия общественного контроля организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в дошкольном образовательном учреждении на основании:

– санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28 сентября 2020 года № 28;

– санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года № 32.

1.4. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МАДОУ в осуществлении административно- общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.5. Настоящее Положение и план работы (Приложение №1) бракеражной комиссии принимается Общим собранием работников МАДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего.

Изменения и дополнение к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников МАДОУ и вводятся в действие на основании приказа заведующего.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

2.2. Состав комиссии не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

Представитель администрации – заведующий МАДОУ (председатель)

Представитель родительской общественности

Педагогические МАДОУ

Медицинский работник

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники, приглашенные специалисты.

2.3. Члены комиссии работают на добровольной основе

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. К основным функциям бракеражной комиссии в МАДОУ относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции исследование санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

3.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль за

закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в Журнале контроля за закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

3.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

3.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей.

3.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педагогических советах, заседаниях Совета родителей.

4.ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню- требованием.

4.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеражна готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у кладовщика. Журнал может вестись в электронное виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

4.6. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются осязающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

4.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение N.2).

4.8. Оценка «доброкачественно» или «соответствует технологической карте» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «недоброкачественно» или «не соответствует технологической карте» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражной комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «недоброкачественно», «не соответствует технологической карте» данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности или освобождаются от занимаемой должности.

4.10. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с

указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.13. Методика органолептической оценки пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют янтарных пленок.

- При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной

свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо направляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей,

При наличии крупчатых, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

- При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и масла при подозрении на несоответствие рецептуре — блюдо направляется на анализ в лабораторию.

- Консистенция соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снимает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

- При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида хорошо выраженными привкусом овощей и пряностей, а жареная приятный слегка

заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крючащейся сохраняющей форму нарезки.

4.14. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.15. Основными формами работы комиссии являются:

- ✓ Совещания, которые проводятся 1 раз в квартал
- ✓ Контроль, осуществляемый руководителем, членами комиссии, согласно плану производственного контроля МАДОУ.

4.16. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему на административном совещании. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в дошкольном учреждении. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.17. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания воспитанников в МАДОУ.

4.18. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

5.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя.

5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. Данное положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном п.5.1.

5.4. После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

План работы

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	ежедневно	Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	1 раз в неделю	Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (законными представителями) на общих родительских собраниях	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии на совещаниях	декабрь, май	Председатель комиссии

ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ.

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, на разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-жёлтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачество замороженного и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщину мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноге.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока

характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-теплый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Утверждаю
заведующий МАДОУ детский сад № 573
_____ /Е. Б. Зубкова/

Приказ № _____
от « _____ » _____ 20 _____ г.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами, 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.

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания 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 ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступающих 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.

2. Функции.

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

- обеспечение: своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов

- питания, правильная выдача (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания,
- соблюдение сроков реализации;
 - отслеживать запас 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:

Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений склада и обеспечивать их своевременный ремонт. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешенных).

Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

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

- Обеспечивать сохранности продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- Осуществлять обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.
- Участвовать в составление меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.
- Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- Следить за санитарным состоянием кладовой.
- Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность.

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранности продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдением санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдала 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 Российской Федерации.

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

4.4. За неисполнение и ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик 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 кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством Российской Федерации.

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

Утверждаю
заведующий МАДОУ детский сад № 573
_____ /Е. Б. Зубкова/

Приказ № _____
от « _____ » _____ 20 _____ г.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ КОМИССИИ ПО СПИСАНИЮ И ИНВЕНТАРИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. В своей работе комиссия руководствуется нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства, стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания, Уставом, правилами внутреннего трудового распорядка, приказами заведующего и настоящей инструкцией.

1.2. Комиссия детского сада должна знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учета хранения, движения материальных ценностей на складе;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка,
- действия в экстремальных условиях.

2. Функции

2.1. На комиссию возлагаются следующие функции:

- обеспечение проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

3. Права

3.1. Комиссия имеет право:

- 3.1.1. требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.
- 3.1.2. носить предложения по улучшению организации работы. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.
- 3.1.3. определять доброкачественность продуктов.