

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ школа №174

О.В.Финагина

**Инструкция
ответственного за проведение бракеража входного контроля поступающих
продуктов.**

1. Заведующей производством необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в образовательное учреждение.
2. Заведующей производством 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, 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).
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 учащихся 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.
4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.
5. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:
 - обеспечение своевременного заказа,
 - получения, необходимым набором продуктов на 10 дней.
6. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязано:
 - 6.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
 - 6.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
 - 6.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов(наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов);
 - 6.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

- 6.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 6.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 6.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 6.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 6.9. Осуществляет обсчёт меню - требований в количественном и суммарном выражении;
- 6.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований - заявок на продукты питания.
- 6.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 6.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 6.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 6.14. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 6.15. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 6.16. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 6.17. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 6.18. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.
7. Ответственность.
- 7.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:
- за сохранность продуктов;
 - за своевременное обеспечение учащихся 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.
- 7.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- 7.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 7.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
- 7.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.
- 7.6. За виновное 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 РФ.

ОЗНАКОМЛЕНА:

Семенчук

Семенчук Н.В. 25 марта 2021 г.