

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Вольского муниципального района
«Детский сад комбинированного вида № 1 «Ласточка»
г. Вольска Саратовской области

ПРИКАЗ № 5

О создании бракеражной комиссии на 2025 год

«09» января 2025г.

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, осуществления контроля организации питания воспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
Председатель: Гаршина О.Я. - заведующий.
Члены комиссии: Крутилина И.Н. - медицинская сестра;
Игнатюк О.Д. - медицинская сестра;
Попонина Р.Ф. – повар.
2. Утвердить план работы комиссии на 2025 год в соответствии с Приложением 2 к настоящему приказу.
3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Утвердить:
- инструкцию для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания;
- инструкцию для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания.
5. Специалисту по персоналу Николаевой Ю.П. ознакомить ответственных лиц с приказом под роспись.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



О. Я. Гаршина

С приказом ознакомлены:

Крутилина И.Н. 9/1/2025
Игнатюк О.Д. 09.01.25
Попонина Р.Ф. 09.01.25
Игнатюк О.Д. 09.01.25

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МДОУ
 О.Я. Гаршина
 Приказ № 5 от 09.01.2025г.
 Приложение 2

План работы бракеражной комиссии на 2025 год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены 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 в присутствии кладовщика
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	Заместитель заведующего по ВМР
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Заведующий, Заместитель заведующего по ВМР
Отчет на общем собрании о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии



ИНСТРУКЦИЯ №1

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 в МДОУ. 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) поставляющую продукты в МДОУ.

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 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).

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

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

2.1.1 Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания.

2.1.2. 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 МДОУ).
- 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 обшчёт 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. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.1.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.1.13. Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.1.14. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 25-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.1.15. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.1.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.1.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.1.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.1.19. 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 МДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МДОУ, 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 в МДОУ кладовщик 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 кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

ИНСТРУКЦИЯ №2

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 МДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего МДОУ;
- настоящей инструкцией.

1.2. Комиссия детского сада должна знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта 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. Вносить предложения по улучшению организации работы.
- 3.1.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.
- 3.1.4. Определение доброкачественности продуктов проводить по следующей методике.

Методика определения качества продуктов

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

Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, 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 случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.