

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ д/с № 17
«Колобок»
Е.П.Ясиновская
«11» января 2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ

для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 17 «Колобок» муниципального образования город-курорт Анапа

1. Общие положения

1.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, назначается приказом заведующего муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детский сад № 17 «Колобок» муниципального образования город-курорт Анапа (далее – МБДОУ).

1.2. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания (далее – Ответственный) необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ.

1.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. (см.приложение).

1.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляется возвратная накладная, претензионный акт.

1.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

2.Хранение

2.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал

учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

2.2. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

2.4. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.5. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

2.6. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

2.7. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

2.8. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.9. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

2.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах.

2.12. Капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

2.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

2.14. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C °C, но не более одного часа.