

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
Садовский детский сад
«Колокольчик»

Г.Д. Калина
Приказ № 09-од от 18.01.2021 г.

пн

ИНСТРУКЦИЯ № 3

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 МБДОУ;
 - Правилами внутреннего трудового распорядка;
 - приказами заведующего МБДОУ;
 - настоящей инструкцией.
- 1.2. Члены комиссии детского сада должны знать:
- санитарно-эпидемиологические правила;
 - правила учёта хранения, движения материальных ценностей в кладовой;
 - 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

На комиссию возлагаются следующие функции:

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

3. Права

Комиссия имеет право:

- 3.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.
- 3.2. Вносить предложения по улучшению организации работы.
- 3.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.
- 3.4. Определять доброкачественность продуктов по следующей методике:

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 пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Маркировка и хранение пищевых продуктов

Пищевые продукты должны иметь маркировку, соответствующую установленным стандартам. Маркировка должна включать наименование продукта, его количественные показатели, срок годности, дату изготовления, производителя, а также сведения о том, что продукт соответствует санитарным нормам и стандартам. Технический регламент на пищевые продукты предусматривает обязательное наличие на маркировке информации о способе производства, способе хранения, количестве добавленных веществ и красителей, а также о способе упаковки. Красительные вещества должны быть санитарно-химически чистыми и не оказывать вредного действия на организм человека. Упаковка должна соответствовать санитарным нормам и стандартам, предъявляемым к пищевому продукту. Внешний вид упаковки и этикетки должны соответствовать установленным требованиям. Маркировка должна быть ясной, читаемой и нести достоверную информацию о продукте. Внешний вид упаковки и этикетки должны соответствовать установленным требованиям.

Маркировка

Санитарные нормы и правила маркировки пищевых продуктов

Санитарные нормы и правила маркировки пищевых продуктов

Санитарные нормы и правила маркировки пищевых продуктов

Хранение

Пищевые продукты должны храниться в санитарно-гигиенических условиях. Хранение пищевых продуктов должно обеспечивать сохранение их качества и безопасности. Для этого необходимо соблюдать ряд правил: 1) хранение пищевых продуктов должно быть в сухих и прохладных помещениях; 2) хранение пищевых продуктов должно быть в чистых и санитарно-гигиенических условиях; 3) хранение пищевых продуктов должно быть в герметичных контейнерах; 4) хранение пищевых продуктов должно быть в температурных режимах, соответствующих требованиям технологического процесса; 5) хранение пищевых продуктов должно быть в соответствии с санитарными нормами и правилами маркировки.