

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДЕНО

Председатель ПК заведующим МБДОУ

МБДОУ детского сада № 1 р. п. Хор детским садом № 1 р. п. Хор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л. Д. Деркач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И. В. Землянкина «\_\_» 20 г. Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_» 20 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ,**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**муниципального дошкольного образовательного**

**учреждения детского сада № 1 рабочего поселка Хор муниципального района имени Лазо Хабаровского края**

**р.п. Хор**

**2017 г.**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 рабочего поселка Хор муниципального района имени Лазо Хабаровского края (далее ДОУ), а также в соответствии с Уставом ДОУ, в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания воспитанников ДОУ, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в ДОУ на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013 г.).

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно - общественного контроля организации и качества питания воспитанников в ДОУ.

1.4. Настоящее Положение о бракераже пищи, о бракеражной комиссии ДОУ (далее Положение) и план работы (Приложение № 1) бракеражной комиссии принимается с согласованием профсоюзного комитета ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на заседаниях профсоюзного комитета и согласованных с профсоюзным комитетом ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ, СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ на начало нового учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);

- заведующий хозяйством;

- калькулятор;

- повара.

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

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

**3. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1. Оценивать органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контролировать полноту вложения продуктов.

3.3. Предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания

3.4. контролировать соблюдение технологии приготовления пищи.

3.5. Обеспечивать санитарию и гигиену на пищеблоке.

3.6. Контролировать организацию сбалансированного безопасного питания.

**4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия право:

− выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;

− давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;

− ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии ДОУ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;

- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;

- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (приложение № 2).

4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний

**5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

5.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, заведующего хозяйством, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончанию каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение № 3).

5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия проб и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Бракеражная 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.

5.12. 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.

**6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДОУ.**

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. Определяется запах пищи. 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.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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).

6.2.3. 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 жирных янтарных пленок.

6.2.4. 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.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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 заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. При наличии крупяных, 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.

6.3.4. Макаронные 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.

6.3.5. 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, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. 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 с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

**7. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДОУ.**

7.1. 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.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

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

**8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

Приложение № 1

к Положению о бракераже пищи,

о бракеражной комиссии

План работы бракеражной комиссии ДОУ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Составление анализа выполнения натуральным норм питания | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Председатель комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на Совете учреждения о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |

Приложение № 2

к Положению о бракераже пищи,

о бракеражной комиссии

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД**

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд ( котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Приложение № 3

к Положению о бракераже пищи,

о бракеражной комиссии

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

**«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.  
 **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.  
 **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.  
 **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение № 4

к Положению о бракераже пищи,

о бракеражной комиссии

**ИНСТРУКЦИЯ**

**ДЛЯ ЛИЦА, ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ**

**ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает права и обязанности лица, ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (далее ответственное лицо) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 рабочего поселка Хор муниципального района имени Лазо Хабаровского края (далее ДОУ).

1. 2. Ответственное лицо назначается приказом заведующего ДОУ на начало нового учебного года.

1.3. Ответственному лицу необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ, а именно:

- проверить, как доставляются продукты в ДОУ;

- имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно);

- как складируются продукты в машине (напри­мер, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки и т. д.).

1.4. Ответственное лицо обязано 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 заведующего 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)*.*

1.5. 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.

1.6. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

**2. Функции.**

На ответственное лицо возлагаются следующие функции.

2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение

сроков реализации;

- необходимым набором продуктов на 10 дней.

**3. Должностные обязанности.**

Для выполнения возложенных на него функций ответственное лицо обязано:

3.1. следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт;

3.2. организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда;

3.3. проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ);

3.4. обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу;

3.5. получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов;

3.6. обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство;

3.7. соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов;

3.8. вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта;

3.9. осуществлять обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;

3.10.участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания;

3.11. выдавать продукты на пищеблок повару по весу, указанному в меню-раскладке;

3.12. составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов;

3.13. следить за своевременной реализацией продуктов питания;

3.14. следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения;

3.15. сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным;

3.16. обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания;

3.17. принимать участие в проведении инвентаризаций;

3.18. следить за санитарным состоянием кладовой;

3.19. соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

**4. Ответственность.**

4.1. Ответственное лицо 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 причинение материального ущерба (за продукты и все имущество кладовой) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ, несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ ответственное лицо привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.5. За виновное причинение ДОУ или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей ответственное лицо несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Составитель:

заведующий МБДОУ

детским садом № 1 р. п. Хор И. В. Землянкина

Дата составления: 30.08.2017 г.

С настоящей инструкцией ознакомлена:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_