**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 ОУ;

- Правилами внутреннего трудового распорядка;

- приказами директора ОУ;

 - настоящей инструкцией.

1.5. Члены комиссии ОУ 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.  Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр проводить при дневном свете. Определяют внешний вид продуктов, их цвет. 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 в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Директор ОУ                                Сагитова У.А.

 Дата составления                                      01.09.2020г.

Ознакомлены: