

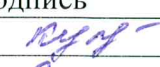

ИНСТРУКЦИЯ
Вводного контроля продуктов, от поставщиков.

1. Проверить санитарное содержание и обработку транспорта, поставившего продукты и продовольственное сырье.
2. Проверить наличие личных медицинских книжек у персонала.
3. Проверить санитарный паспорт на транспортное средство для перевозки пищевых продуктов.
4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
5. Оценка доброкачественности сырых продуктов, поступающих в ГБДОУ 81.

Органолептическая оценка доброкачественности:
-соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительных документов.

6. Результаты контроля зарегистрировать в журнале скоропортящихся пищевых продуктов.

С инструкцией ознакомлены, копия получена:

№ п/п	ФИО сотрудника	должность	дата	подпись
1	Куприенко Т.И	Кладовщик	01.03.2021	
2.	Нагаева Е.В.	Шеф-повар	01.03.2021	
3.	Кудинова Л.Я.	Повар	01.03.2021	