

Порядок ведения

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Журнал необходим для контроля качества поступивших продуктов и соблюдения их сроков годности.

Введением всех данных занимается кладовщик.

Продукция принимается по органолептическим показателям и по количеству. В случае обнаружения брака приглашается шеф-повар. Составляется акт и принимается решение о возврате и доработке или списание за счет виновного. После приёмки продукции в склад материальную ответственность за хранение несёт кладовщик.

Органолептический бракераж готовой продукции

Продукция с ненадлежащим внешним видом не подлежит отгрузке. Материальная ответственность за некачественную продукцию полностью ложится на кладовщика.

Результаты проверки вносятся в журнал.

Форма журнала, СанПиН 2.4.5.2409 – 08 (Приложение 10, форма 1)