

ПРИНЯТЫ:

Общим собранием работников
МДОАУ № 78
протокол от «10» 2022 г. № 1

УТВЕРЖДЕНЫ:

Приказом МДОАУ № 78
от «10» января 2022 г. № 22
Заведующий Осипова Н.А.

ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения
«Детский сад № 78»

г. Оренбург

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 78» разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 24 марта 2021г.,
- правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Федеральным законом № 29 –ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г,
- Уставом МДОАУ «Детский сад № 90» (далее – Учреждение)

1.2 Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи, функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Цели, задачи, функции бракеражной комиссии

2.1 Цель бракеражной комиссии - осуществление качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

2.2 Задачи бракеражной комиссии:

- Контроль за качеством доставляемых продуктов;
- Контроль и качество приготовления блюд;
- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

2.3 Функции бракеражной комиссии:

- Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Контроль при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- Проверка при раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

- Контроль организации работы на пищеблоке;
- Проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

2.4 Комиссия проверяет:

- Рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- Наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- Соответствия приготовления блюда технологической карте;
- Помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- Осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- Визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;
- Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал;
- Ежедневно сверяет контингент питающихся обучающихся (воспитанников) с Приказом об организации питания обучающихся (воспитанников), со списком детей, питающихся бесплатно, документами подтверждающими статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- Соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- Ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.5 Объекты и предметы контроля бракеражной комиссии:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр сотрудниками Учреждения;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

2.6 Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.7 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовления пищевой продукции.

2.8 Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниру и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 С до +6С.

2.9 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятие на ответственное хранение.

2.10 Комиссия вносит предложения по улучшению качества питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении.

2.11 Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Порядок создания Комиссии и ее состав

3.1 Состав Комиссии, срок ее полномочий утверждается приказом заведующего Учреждением о создании бракеражной комиссии.

3.2 Бракеражная комиссия состоит из 5 членов.

В состав Комиссии входят:

- заведующий Учреждения (председатель);
- заместитель заведующего по АХР Учреждения;
- член профсоюзного комитета Учреждения.

3.3 В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты, родители.

3.4 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

4. Оценка организации питания в Учреждении

4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись 10дневным и ежедневным меню.

4.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей, количество наименований, выданных продуктов.

4.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.4. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.5 Результаты органолептической оценки качества готовых блюд (бракеражной пробы) и результаты взвешивания порционных блюд заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность)

4.7 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.8 Оценка качества продукции заносится в журнал готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.9 Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.10 Основные вопросы, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного питания;
- контроль, хранение и реализация пищевых продуктов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением пищевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

5. Права, обязанности и ответственность бракеражной комиссии

5.1 Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении;
- Контролировать выполнение принятых решений;
- Направлять по необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение качества питания в Учреждении;

5.2 Бракеражна комиссия обязана:

Контролировать организацию работы на пищеблоке;

- Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- Следить за соблюдением правил гигиены сотрудников пищеблока;
- Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся (воспитанников) в основных пищевых веществах;
- Проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся (воспитанников);

5.3 Бракеражная комиссия несет ответственность

- За выполнение закрепленных функций;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренных настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- За достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации

6. Делопроизводство

6.1 Бракеражная комиссия ведет следующие журналы:

- гигиенический журнал;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПин);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПин);
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПин);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомости учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ведомости контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- график работы бракеражной комиссии.

6.2 Журналы в печатном варианте должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения. Допускается ведение журналов в электронном виде.

7. Заключительные положения

7.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании Учреждения и утверждается приказом заведующего Учреждения.

7.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ

7.3 Данное Положение принимается на неопределенный срок.

7.4 Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение 1, 2)

ИНСТРУКЦИЯ

для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2 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.

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

2.4 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2 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).

3.3 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.

3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3 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.

4.4 Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5 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.

4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.

4.7 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКЦИЯ **для ответственного за бракераж поступающих продуктов** **питания.**

1. Общие положения

1.1 Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в Учреждении. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в Учреждении.

1.2 Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. 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 кладовщика, 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).

1.3 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.

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

2. Функции

2.1 На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения:

- 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

3.1 Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- 3.2 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.3 Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.4 Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешенных в Учреждении);
- 3.5 Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.6 Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.7 Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.8 Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 3.9 Ведет ежедневный учет движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учета.
- 3.10 Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.11 Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.12 Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.13 Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.14 Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.15 Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность

- 4.1 Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания 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 своевременное списание недоброкачественных продуктов;
 - за выполнение настоящей инструкции.
- 4.2 За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- 4.3 За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.4 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка Учреждения, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя Учреждения, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
- 4.5 За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в

Учреждению кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6 За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.