

Согласовано

Председатель совета рыбаков


Оськин С.В.

« 1 » марта 2018г.

Утверждаю

Генеральный директор


В.Д.Глызин

« 1 » марта 2018г.



План мероприятий по приемке рыбы на 2018 год.

№	наименование	Срок выполнения	Ответственные лица	примечание
1	Тесное сотрудничество с рыбаками: -окунь принимается на условиях ООО «Братская рыба» -рыбаки должны действовать согласно инструкции П/П № 1 от 1.03.2017г. «Инструкция добычи/вылова и условия транспортировки окуня» Сохранение сырья с момента вылова до сдачи ее на предприятие:	1.03.2018- 31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А. Бригадиры рыболовецких бригад.	
2	- При подрезки ставных неводов рыбу необходимо доставать садками (с мягким основанием и сетчатым дном), запрещено использовать металлические лопаты, а так же иные изделия, изготовленные из грубого пластика, во избежание давления и повреждения сырья. Затем рыбу помещают в специальные ящики, которые находятся на дне лодки, ящики имеют отверстия для слива воды, нельзя допускать скопления воды, так как в воде образуются бактерии и рыба начинает быстрее портиться. - Запрещено грузить рыбу валом в лодку во избежание ее давки, вследствие этого происходит разрыв внутренностей, что приводит к ухудшению качества мяса (филе).	1.03.2018- 31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А. Бригадиры рыболовецких бригад.	
3	Сортировка рыбы: -В связи со сложностью продажи, окунь весом менее 60 грамм будет приниматься на других условиях, по согласованию сторон.	1.03.2018- 31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А. Бригадиры рыболовецких бригад	



4	<p>Погрузка и перевозка сырья: - При погрузке сырья для дальнейшей транспортировки необходимо соблюдать следующие условия: Транспорт, предназначенный для перевозки окуня должен быть тщательно вымыт и продезинфицирован -водитель должен иметь санитарную книжку</p> <p>-ящики должны быть чистые -заполнены окунем на 3/4, во избежание давления на рыбу -вся рыба должна быть пересыпана льдом, для этого на участках должны быть оборудованы специальные ледохранилища, для хранения льда.</p>		Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А. Бригадиры рыболовецких бригад	
5	<p>Обеспечение рыбаков льдом и специальными ящиками для перевозки льда: -для этого на предприятии будут выдаваться термоящики с льдом каждому бригадиру в объеме, который необходим для перевозки окуня.</p>	1.03.2018-31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А. Бригадиры рыболовецких бригад	
6	<p>-при погрузке в транспорт -ящики составляются друг на друга в специальные технологические пазы -необходимо тщательно закрепить ящики между собой, во избежание опрокидывания и давления окуня -рыба должна быть доставлена строго в день ее вылова (с момента вылова и до сдачи ее на завод должно пройти не более 8 часов) -время приемки на предприятии ООО «Братская рыба»: с 9.00 до 20.00 -категорически запрещено подмешивание старой рыбы,затыканов(мелкий окунь застрявший и испортившийся в ячее) со свежим окунем!!! При выявлении такой рыбы не принимается вся партия!!!</p>	1.03.2018-31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А. Бригадиры рыболовецких бригад	
7	<p>Условия приемки рыбы на предприятии: -Рыбак должен предъявить: накладную с указанием в ней Ф.И.О. Бригадира/Поставщика -Наименование участка -Район промысла -Вид рыбы</p>	1.03.2018-31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А. Бригадиры рыболовецких бригад	

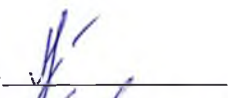

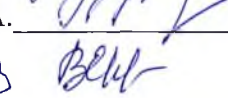
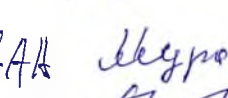

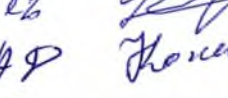


	<p>-Количество ящиков</p> <p>Приемка рыбы:</p> <p>При приемке рыбы специальный обученный сотрудник должен заполнить входной контроль сырья.</p> <p>-тара, в которой поставляется рыба должна быть чистой, целой, не битой</p> <p>-рыба в ящиках заполнена на 3/4 от всего объема</p> <p>-рыба должна быть вся пересыпана льдом</p> <p>-необходимо выборочно пересыпать ящик с окунем в пустой ящик для тщательной проверки</p> <p>-проверить жабры (жабры должны быть розового цвета, без постороннего запаха)</p> <p>-рыба должна быть влажной в естественной слизи иметь свойственный данному типу запах, без постороннего запаха</p> <p>-глаза у рыбы должны быть выпуклые не впалые и не вдавленные</p> <p>-проверить структуру мяса и внутренности, они не должны быть давленными. Для этого необходимо выборочно резать рыбу.</p> <p>-визуально осмотреть на наличие паразитов</p> <p>Обнаружение некачественного сырья:</p> <p>-если данное сырье вызывает сомнение, либо нарушены условия поставки, сотрудник незамедлительно должен сообщить об этом непосредственному начальнику</p> <p>-сотрудник имеет право не принимать окунь у поставщика, а при систематических нарушениях поставки ООО «Братская рыба» вправе изъять разрешение на добычу вылов рыбы.</p> <p>-только после внимательного осмотра данная партия рыбы взвешивается и вносится в накладную приемки рыбы.</p> <p>- После проверки качества сотрудник ставит дату и подпись, тем самым подтверждая, что данное сырье соответствует нормам и подлежит заморозке.</p> <p>-после освобождения ящиков от окуня их подвергают тщательной мойке.</p>			
8	<p>Заморозка сырья:</p> <p>После осмотра сырье направляется в камеру охлаждения на хранение, для дальнейшей заморозки, где оно хранится не более 7 суток, либо непосредственно в спиральный скороморозильный аппарат</p>	1.03.2018- 31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А.	







	<p>Заморозка сырья в скороморозильном аппарате:</p> <p>Для работы на скороморозильном аппарате допускаются специально обученные и сдавшие экзамен сотрудники.</p> <p>- Работники, связанные с работой на скороморозильном аппарате должны быть одеты в специальную непромокаемую одежду и обувь. Иметь индивидуальные способы защиты в соответствии с требованиями охраны труда.</p> <p>-в начале окунь промывается, только после этого подается на ленту</p> <p>- обязательно его разделение по датам, номеру рыбака, серийному номеру (запрещается одновременно укладывать сертифицированное сырье с несертифицированным)</p> <p>-после цикла заморозки рыба штучно погружается в бокс с водой. После этого рыба достается специальным совком укладывается на стол с перфорацией, для слива воды и засыпается в крафт мешок</p> <p>-затем сотрудник ставит маркировку на мешке с рыбой с указанием серийного номера, номера рыбака, даты выработки, номера упаковщика, после чего нужно поставить мешок на тачку (на тачку складывается по 6 мешков) и незамедлительно увезти в морозильную камеру.</p> <p>-в морозильной камере мешки составляются на паллету, и формируется паллет весом 1000 кг.</p> <p>-затем замотать паллет стрейч пленкой.</p> <p>-Паллет с рыбой укрепляется стяжками с двух сторон в целях сохранения рыбы при перевозке.</p> <p>-наклеить этикетку</p> <p>-после внести данные с этикетки в лист учета мороженого сырья</p> <p>-данное сырье хранится на складе до отгрузки его покупателю.</p>			
9	<p>Отгрузка охлажденной рыбы</p> <p>-На основании заявки покупателя готовится окунь</p> <p>-Окунь засыпается в деревянные ящики, где обязательно перемешивается со льдом</p> <p>-вес нетто 25 кг</p>	1.03.2018-31.10.2018	Подтопта Н.В. Григоряк С.В. Выйгитов А.А.	

<p>-формируется паллет весом 500 кг (по 4 ящика в ряду и 5 ящиков в высоту) -печатается этикетка -дно рефрижератора застилается дном -в рефрижератор загружается 22 паллеты по 500 кг -температура перевозки охлажденного окуня поддерживается в пределах 0...2 °С. –</p>			
---	--	--	--

Ознакомлены:

Григоряк С.В. 
 Подтопта Н.В. 
 Выйгитов А.А. 
 Ершов В.В. 
 Мурашов А.А. 
 Каминин 
 Кошкин 
 Чезганов И.И. 

Масоголов 
 Филиппова 
 Трухан 
 Барсуков 
 Козлов 