

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детский сад № 13  
Кронштадтского р-на Санкт-Петербурга  
Протокол от «26» августа 2017г. № 01



**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом  
ГБДОУ детский сад № 13  
Кронштадтского р-на Санкт-Петербурга

Л.П. Романчиной  
«30» сентября 2017 г. № 110-Д

**ПОРЯДОК**  
**ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ И ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ**  
*в Государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детский сад №13 комбинированного вида  
Кронштадтского района Санкт-Петербурга*

г. Кронштадт  
2017г.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий Стандарт организации разработан с целью упорядочения работ по входному контролю и хранению сырья.

1.2. Настоящий Стандарт устанавливает требования к учреждению, проведению, оформлению и анализу результатов входного контроля и хранения сырья.

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем Стандарте организации использованы следующие нормативные документы:

- ГОСТ ISO 9000-2011 "Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь";

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

## 3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Применяемые в Стандарте организации термины и определения, относящиеся к понятиям системы ХАССП, соответствуют стандартам ГОСТ ISO 9000 и ГОСТ Р 51705.1.

Также в настоящем стандарте применяют следующие термины:

*Стандарт* – нормативный документ по стандартизации, разработанный, как правило, на основе согласия, характеризующегося отсутствием возражений по существенным вопросам у большинства заинтересованных сторон, утвержденный признанным органом (учреждением);

*Контроль* – оценивание соответствия путем наблюдения и выводов, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями и калиброванием;

*Входной контроль* – контроль продукции поставщика, поступившей на предприятие и предназначенной для использования при изготовлении продукции;

*Испытание* – определение одной или нескольких характеристик согласно установленной процедуре;

*Образец испытаний* – продукция или ее часть, или проба непосредственно подвергаемые эксперименту при испытаниях;

*Контрольные испытания* – испытания, проводимые для контроля качества объекта;

*Периодические испытания* – контрольные испытания выпускаемой продукции, проводимые в объемах и в сроки, установленные НД, с целью контроля стабильности качества продукции и возможности ее выпуска;

*Лабораторные испытания* – исследования физико-химических, микробиологических и иных регламентируемых показателей безопасности пищевой продукции, организованные в аккредитованной лаборатории;

*Инструментальный контроль* – контроль с применением инструментальных средств;

*Продовольственное сырье* – сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

*Производственный контроль* – контроль продукции и процессов производства на соответствие требованиям настоящего технического регламента, осуществляемый участником хозяйственной деятельности в сфере производства и оборота пищевых продуктов;

*Температурный режим при производстве и обороте пищевых продуктов и компонентов* – совокупность показателей регламентируемых температур в массе продукта; в камере холодильного оборудования, предназначенного для временного хранения продукта; в производственном (складском) помещении, используемом в технологическом процессе производства пищевого продукта;

*Контроль качества продукции* – контроль качественных или количественных характеристик и/или свойств продукции;

*Безопасность* – отсутствие недопустимого риска;

*Риск* – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

*Допустимый риск* – риск, приемлемый для потребителя;

*Недопустимый риск* – риск, превышающий уровень допустимого риска;

*Требование* – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным;

*Соответствие* – выполнение установленных требований;

*Несоответствие* – невыполнение установленного требования;

*Идентификация продукции* – идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий – деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документам и на этикетках;

*Результат идентификации* – заключение о соответствии (несоответствии) конкретной продукции образцу и/или ее описанию;

*Процедура* – установленный способ осуществления деятельности или процесса; процедура устанавливает «что» и в какой последовательности необходимо выполнять;

*Утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий* – использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются;

*Нормативные документы* – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

*Технические документы* – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и др.); удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

*Пищевые продукты* – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу;

*Материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами* – материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

*Качество пищевых продуктов* – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

*Безопасность пищевых продуктов* – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущего поколений.

#### **4. ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ**

ИСО Международная организация по стандартизации РФ

ХАССП Анализ рисков и контрольно-критические точки

ГОСТ Р Государственный стандарт РФ

ККТ Контрольно-критические точки

НД Нормативная документация

ТУ Технические условия

СТО Стандарт организации

ГБДОУ Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение .

## **5. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Входной контроль поступающего на предприятие сырья осуществляется для установления соответствия их качества и безопасности требованиям нормативной документации, контрактах о поставках и сопроводительным документам.

5.2. Входной контроль осуществляется кладовщиком.

5.3. Поступающее сырье должно (в обязательном порядке) сопровождаться пакетом документов, подтверждающих их качество и безопасность.

## **6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ**

6.1. Входному контролю подлежит каждая партия всех видов сырья, поступающая в учреждение.

6.2. Входной контроль осуществляется по качественным и количественным показателям, кроме того, осуществляется контроль сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции.

6.3. Входной контроль всех видов сырья проводится на соответствие требованиям нормативной документации и/или договорным условиям (спецификациям).

6.4 Кладовщик, осуществляющий входной контроль сырья должен руководствоваться:

- Должностными инструкциями;

- Действующей нормативной документацией (ТР ТС, ГОСТ, СанПиН, ТУ, нормативной документацией изготовителя, договорами о поставках, удостоверениями качества и безопасности предприятия – изготовителя);

- Спецификациями на продукт (приложение к договору);

- Настоящим стандартом.

## **7. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ (ЭКСПЕРТИЗА)**

Приёмка каждой партии сырья производится в день поступления. Входной контроль осуществляет кладовщик, а в случае его отсутствия лицо, заменяющее кладовщика. Прием товара в кладовую осуществляет материально ответственное лицо – кладовщик.

Каждая партия поступающего сырья должна сопровождаться пакетом документов (накладные, сертификаты или декларации соответствия, санитарно – эпидемиологические заключения, ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство, для сырья животного происхождения и др).

При входном контроле сырья проверяется: целостность тары и упаковки, наличие и правильность маркировки, полнота и правильность оформления пакета сопроводительных документов, санитарное состояние транспорта.

В случае получения несоответствующего сырья, кладовщиком принимается решение об отказе от работы с данной партией сырья в производстве, оформляется акт несоответствия сырья согласно СТО 04 «Управление несоответствующей продукцией». Поставщику предъявляется претензия в письменном виде, сырье либо возвращается поставщику, либо происходит его замена.

## **8. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ**

Результаты входного контроля сырья регистрируются кладовщиком в Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение №1).

Журналы бракеража, поступающих продуктов, хранятся в течение года.

## **9. ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ**

9.1. Для хранения сырья на предприятии должны выполняться условия в соответствии с требованиями, изложенными в нормативных документах на конкретное

сырье.

9.2. Требования к правилам складирования, срокам хранения, последовательности использования в производстве сырья являются обязательными для выполнения кладовщиком, ответственным за хранение.

9.3. Холодильники и складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Контроль условий хранения (температура и влажность) осуществляется во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов ежедневно с регистрацией данных в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании, контроль условий хранения кладовщиком. Форма журнала приведена в приложении №2, №3.

## **10.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

10.1. **Заведующий ГБДОУ** несет ответственность:

- за информирование поставщиков о требованиях к качеству и безопасности поставляемой продукции;
- за качество закупаемого сырья;

10.2. **Кладовщик** несет ответственность:

- за своевременное осуществление входного контроля сырья;
- за своевременное приобретение сырья;
- за организацию возврата или замены несоответствующего товара;
- за своевременное и достоверное ведение учетно-регистрационной документации (журналов, актов и т.д.).
- за соблюдение правил складирования, сроков и условий хранения сырья и регистрацию данных;
- за информирование всех заинтересованных лиц о поступлении новых партий сырья;
- за очередность и своевременность выдачи в производство сырья, прошедшего входной контроль;
- за хранение и предотвращение случайного использования в производстве сырья, не прошедшего входной контроль.

Форма журнала входного контроля бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

<b>Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>	<b>Наименование пищевых продуктов</b>	<b>Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)</b>	<b>Номер товарно-транспортной накладной</b>	<b>Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)</b>	<b>Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням</b>	<b>Подпись ответственного лица</b>	<b>Примечание *</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

*Приложение №2*

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Дата, время	Температура, градусы							ФИО работника	Подпись ответственного лица
	1	2	3	4	5	6	7		

*Приложение №3*

**Журнал уровня влажности кладовой сыпучих продуктов**

Дата	Показания сухого термометра		Показания смоченного термометра	Влажность	Подпись ответственного лица