

УТВЕРЖДАЮ

Приказом от «11» января 2022 г.

№ 6

Заведующий

Г.А. Алексеева



**ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И
МАТЕРИАЛОВ**
**(система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)
на основе принципов ХАССП)**

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 6 Невского района Санкт-Петербурга**

1. Назначение

Описание процедуры подготовки к приемке входящих материалов и пищевого сырья.

2. Исполнители

Ответственные исполнители: кладовщик

3. Процедура

Организация работы на участке приемки и регистрации. Входящих сырья и материалов.

3.1. Общие правила приемки пищевого сырья

В соответствии с законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для потребителей. Необходимо контролировать соответствие видов и наименований продуктов маркировке на упаковке и товарной документации, соответствие упаковки и маркировке требованиям санитарных правил и государственных стандартов. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.

Продукты получают по количеству и качеству. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто организация имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.

Масса нетто и количество единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции – не позднее 24 ч. С момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары. На каждом тарном месте должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часы изготовления и конечного срока реализации.

Одновременно с приемкой товаров по количеству, товар принимается и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров – 24 часа, для нескоропортящихся – 10 дней.

Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, техническим условиям. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты.

Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально выделенным транспортом. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь санитарный паспорт, выданный санитарными органами в установленном порядке. Специализированный автомобильный транспорт оборудуется закрытым кузовом.

Скоропортящиеся продукты перевозят холодильным транспортом, обеспечивающим сохранение установленных для данного продукта температурных режимов транспортирования. Авторефрижераторы оснащены автономными холодильными установками. Изотермический транспорт - автомобильный транспорт с изотермическим (теплоизолированным) кузовом, может

использоваться для внутригородских перевозок скоропортящихся продуктов. В теплое время года для охлаждения в изотермический кузов помещают лед, льдосоляную смесь. При транспортировании пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

3.2 Процедура подготовки к приемке и материалов

Перед началом приемки сырья и материалов кладовщик проверяет готовность рабочих мест к приемке.

Участок приемки должен быть полностью освобожден от продуктов, материалов, транспортной тары предшествующей поставки, мусора, любых посторонних предметов.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

3.3 Последовательность действий в процессе приемки сырья и материалов.

При поступлении пищевых продуктов кладовщик:

- получает сопроводительные документы у экспедитора, доставившего груз: товарно-транспортную накладную на товар; сертификат соответствия, качественное удостоверение (паспорт), санитарно-эпидемиологическое заключение, гигиеническое заключение (в отдельных случаях).

- проверяет правильное заполнение товарно-транспортной накладной, сверяет количество мест, указанное в накладной и фактически доставленное на склад;

- проверяет наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции

- проверяет транспорт, которым доставлен груз, особенно для груза, имеющего ограничения по температурному режиму хранения, сопоставив при этом время года, длительность перевозки, наличие термостатирующего кузова;

- проводит визуальный осмотр и органолептическую оценку груза (вся продукция должна поступать только в таре производителя), делает отметку в товарно-транспортной накладной, если не обнаружены видимые повреждения транспортной упаковки и груз подлежит приемке;

- вносит запись в Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

- не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.4 Последовательность действий при обнаружении каких-либо повреждений упаковки при приемке сырья и материалов.

В случае обнаружения каких-либо повреждений, любые действия с поступившим сырьем и материалами приостанавливаются и вызывается: РГБПП для оценки влияния повреждений на качество входящего сырья, вспомогательных и упаковочных материалов.

В случае принятия решения об отказе в приемке поставки и возврате некондиционного сырья поставщику, составляется акт отбраковки продукции в двух экземплярах. Акт подписывается: кладовщиком, а также экспедитором,

доставившим груз. Если груз был доставлен в сопровождении экспедитора поставщика, приемка прекращается и груз отправляется поставщику.

Соответствующая запись делается в журнале регистрации и учета входящих сырья и материалов.

4. Распределение данной процедуры

Экземпляр

Подразделение

Оригинал

В кабинете руководителя

Копия 1

У кладовщика

Приложение 1

Журнал (бракеража) входного контроля, регистрации и учета входящего сырья и вспомогательных материалов

№ п/п	Дата поступления	Наименование сырья и материалов	Количество поступившего сырья	Перечень и номера сопроводительных документов	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись	Примечания
1	2	3	4	7	9	10	11	12

Примечание: журналы должны быть утверждены, прошнурованы и пронумерованы, при ведении журналов в электронном виде должен быть ограничен несанкционированный доступ к электронному журналу. Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Приложение 2

по Приложению N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13 (образец)

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

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

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТОЧКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ
ГБДОУ детский сад № 6 Невского района Санкт-Петербурга

Наименование:

Дата поступления:

Срок годности:

