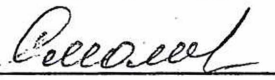


3

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №4 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по физическому развитию детей Невского района
Санкт – Петербурга



<p>ПРИНЯТО Управляющим советом Протокол № 1 от 10.02.2020</p>	<p>УТВЕРЖДЕНО Приказ № 9 (к-2) от 10.02.2020 Заведующий ГБДОУ:  С.А.Смолкина.</p>
---	---

**ПОРЯДОК
ДЕЙСТВИЙ ПЕРСОНАЛА ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ
ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПРИ ПРИЁМКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

**Порядок действий персонала при осуществлении входного контроля при приемке в учреждение пищевых продуктов и продовольственного сырья
(Рабочая инструкция ККТ1 программы менеджмента качества ХАССП)
в ГБДОУ детский сад № 4 Невского района Санкт-Петербурга**

Термины и определения:

Поставки продовольствия: Закупка и получение потенциально опасных продуктов питания, включая отбор поставщиков

Потенциально опасные продукты питания

Потенциально опасные продукты питания означают ПИЩУ, которая требует контроля времени / температуры для обеспечения безопасности, чтобы ограничить рост патогенных микроорганизмов или образование токсинов.

Потенциально опасные ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ включают в себя:

- продукты питания животного происхождения, сырые или термически обработанные

Пицца, готовая к употреблению

Пицца, готовая к употреблению означает продукты питания, предназначенные производителем или изготовителем для непосредственного потребления человеком без необходимости приготовления или другой эффективной обработки с целью ликвидации или уменьшения до приемлемого уровня токсичных микроорганизмов.

Пицца, неготовая к употреблению

Пицца, неготовая к употреблению, означает продукты питания, предназначенные производителем или изготовителем не для непосредственного потребления человеком. Требуется последующий процесс приготовления или другой эффективной обработки пиццы с целью ликвидации или уменьшения до приемлемого уровня токсичных микроорганизмов.

Потребительские упаковки

Товары в упаковках любого вида, упакованные и закрытые в отсутствие потребителя.

Срок истечения годности

Последний день, когда продукт годится для употребления

Обозначения *Годен до*, *Использовать до* и *Срок годности* также считаются *Сроком истечения годности*.

Отсутствие признаков размораживания

Замороженные продукты питания заморожены до твердого состояния, не являются частично мягкими или в мокрой упаковке.

Также отсутствуют признаки, предшествующие размораживанию, такие как кристаллы льда или деформация.

Элементы ККТ:

1. Температура поступивших продуктов питания
2. Срок истечения годности

Критерии, мониторинг и регистрация:

Опасный фактор:	Микроорганизмы, присутствие в сырье, полуфабрикатах и пищевых продуктах свыше допустимых санитарных норм – биологическая опасность Личинки паразитов, присутствие в сырье – биологическая опасность Опасные химические вещества и элементы (токсичные элементы, радионуклиды, антибиотики, нитрозамины, афлатоксины и др.), присутствие в сырье и полуфабрикатах свыше допустимых санитарных норм – химическая опасность
Критический предел (КП):	- Наличие сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество сырья (декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарное свидетельство, справка) - Контроль температуры продукта: охлажденные продукты – не выше +6 °С, замороженные продукты – не выше -12 °С
Средство управления:	Входной контроль сырьевых материалов при поступлении

Элементы методики

Общая информация

- Ответственный за приемку продуктов питания, должен убедиться в том, что продукты поступают из утвержденного источника. Все источники должны быть утверждены руководством компании.
- Продукты питания должны быть получены при надлежащей температуре.
- Каждая поставка потенциально опасных продуктов питания должна оцениваться путем проверки 1-3 образцов из каждой партии во время приемки (разгрузки), чтобы убедиться в температурном соответствии. Должна быть

зарегистрирована наибольшая измеренная температура

- Необходимо проверить, не истек ли срок годности продуктов питания, на основании даты производства и поставки (*Лучший метод: отказаться от продукции, если срок годности меньше или равен 2 дня для скоропортящихся продуктов, меньше или равен 2 недель для продуктов со средним сроком хранения и меньше или равен 2 месяцев для продуктов длительного хранения.*)
- В журнал бракеража пищевой продукции должна быть занесена вся требуемая информация.
- Все потенциально опасные продукты и замороженные продукты должны помещаться на соответствующее хранение немедленно по завершении проверки при приемке.
- При наличии отклонений необходимо предпринять корректирующие действия в соответствии с рабочей инструкцией.
- *Все журналы должны храниться в течение 3х месяцев.*

Контролируемые параметры и корректирующие действия по группам товаров, регламентируемым ТР ТС

Наименование продукта или группы продуктов	Контролируемые параметры	Оценка	Корректирующие действия в случае несоответствия
Полуфабрикаты из мяса, мясопродуктов, птицы, морепродуктов	1.Температура в соответствии с маркировкой на ярлыке, но не ниже +4-2 °С –охлажденное, - 12 °С. –замороженное(СанПиН 2.3.2.1324-03"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов") 2.Целостность упаковки 3. Наличие маркировки 4. Срок годности 5.Наличие и соответствие товара сопроводительной документации	(Соответствует/ не соответствует)	1.Возврат поставщику
Овощи, фрукты, зелень, грибы св.	1.Качество (наличие гнили, плесени, вялости повреждения, помятости поверхности, и др.) 2.Целостность упаковки 3. Наличие маркировки 4. Срок годности 6.Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		1.Возврат поставщику
Молоко и молочные продукты	1.Температура (+4 -2°С) 2.Целостность упаковки 3. Наличие маркировки		1.Возврат поставщику

	4. Срок годности 5. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		
Гастрономические товары	1. Температура в соответствии с маркировкой на ярлыке 2. Целостность упаковки 3. Качество (наличие плесени, посторонних запахов) 4. Наличие маркировки 5. Срок годности 6. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		1. Возврат поставщику
Крупа, мука, макаронные изделия	1. Целостность упаковки 2. Наличие маркировки 3. Срок годности 4. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		1. Возврат поставщику 2. Отбраковка товара с нарушенной целостностью упаковки
Консервная продукция	1. Наличие маркировки 2. Срок годности 3. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации 4. Наличие вздутости банок, наличие ржавчины, отсутствие трещин, сколов на стеклянных банках		1. Возврат поставщику
Яйца и яичные товары	1. Наличие маркировки 2. Температура в соответствии с маркировкой на ярлыке 3. Срок годности 4. Наличие боя, тека 5. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		1. Возврат поставщику
Сахар и кондитерские изделия промышленного изготовления	1. Целостность групповой упаковки 2. Целостность розничной упаковки 3. Наличие маркировки 4. Срок годности 5. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		1. Возврат поставщику
Чай, кофе, пряности, приправы	1. Наличие маркировки 2. Срок годности 3. Целостность упаковки, 4. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		1. Возврат поставщику
Безалкогольные напитки, соки	1. Целостность групповой упаковки 2. Целостность розничной упаковки 3. Наличие маркировки 4. Срок годности 5. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		1. Возврат поставщику
Хлеб и	1. Наличие маркировки		1. Возврат

хлебобулочные изделия	2. Срок годности 3. Качество (свежесть, наличие плесени, загрязнений и др.) 4. Целостность и наличие индивидуальной упаковки 5. Наличие и соответствие товара сопроводительной документации		поставщику
-----------------------	--	--	------------

*обеспечение поставщиком продукции температурного режима доставки продукции в соответствии с требованиями изготовителя, СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" и СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них пищевой продукции и продовольственного сырья».

Общие принципы приемки сырья и продуктов

- При поставке продуктов навалом температурный датчик должен помещаться непосредственно между упаковками.
- Должен быть плотный контакт между упаковками и температурным датчиком. Данные измерений необходимо считывать, когда показания температуры перестают изменяться
- Необходимо избегать разрушения продукта и упаковочного материала при выполнении измерений.
- маркировка транспортной упаковки должна содержать сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии), а маркировка потребительской упаковки - информацию о составе пищевой продукции, рекомендации и (или) ограничения по её использованию, показатели пищевой ценности продукции, сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

Инструкция разработана А.В.Кушнарёва А.В.Кушнарёва