

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета ГБДОУ детский сад № 72

Кулагина Е.А. Кулагина Е.А.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий ГБДОУ детский сад № 72
Л.Н.Чурсина



20 19 г.

**Правила
приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья
в ГБДОУ детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга**

1. Настоящие правила устанавливают порядок действий при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ГБДОУ детский сад № 72 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ДОУ) в целях исключения некачественного сырья и продуктов из дальнейшего технологического процесса.
2. Прием продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ДОУ осуществляется ответственными лицами в должностные обязанности (трудовые функции) которых входит осуществление приема, входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ДОУ (кладовщик и (или) иные уполномоченные лица, назначенные приказом руководителя в установленном порядке).
3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и производится согласно правилам и срокам, указанном в государственном контракте (договоре) на обеспечение ДОУ продуктами питания.
Факт приемки продуктов питания и их соответствие установленным стандартам и гигиеническим требованиям по качеству и безопасности подтверждается личной подписью ответственных лиц в товарно-транспортной (товарной) накладной и (или) универсальном передаточном акте.
4. Ответственные лица за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ДОУ несут персональную ответственность за качество и безопасность принимаемой продукции.
5. Процедура приемки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ДОУ (входной контроля качества и безопасности) включает следующие этапы:
 - контроль условий доставки (перевозки) и сверка между товарной накладной и заявкой на поставку продуктов питания;
 - контроль наличия и проверку документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (проверка сопроводительной документации);
 - контроль сохранности упаковки, срока годности, качества и количества пищевых продуктов.

6. Требования к порядку проведения приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6.1. Контроль условий доставки (перевозки) и сверка между товарной накладной и заявкой на поставку продуктов питания.

6.1.1. Контроль условий доставки (перевозки) пищевой продукции:

- визуальный осмотр специализированного транспорта:
 - санитарное состояние: использование транспортного средства для перевозки пищевых продуктов допускается при условии проведения санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, подтвержденной документально,
 - соблюдение правил товарного соседства: обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки;
 - соблюдение необходимого температурного режима: при перевозке скоропортящихся пищевых продуктов – изотермическим транспортом;
- проверка наличия у лиц, сопровождающих пищевые продукты и продовольственное сырье до пункта назначения и выполняющие их выгрузку, погрузо-разгрузочные работы наличия:
 - санитарной одежды и перчаток (должны работать в санитарной одежде и перчатках);
 - действующих личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6.1.2. Сверка продукции, указанной в товарной накладной и заявкой на поставку продуктов питания (наименование, количество и ассортимент поставляемых продуктов питания должны соответствовать поданной ранее заявке).

6.2. Контроль наличия и проверка документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих пищевых продуктов. Проверка сопроводительной документации:

- оригинал накладной (транспортная или товарно-транспортная накладная);
- документы, подтверждающие безопасность пищевых продуктов:
 - копия сертификата или декларации о соответствии на продукцию, перечни которой утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 № 982¹;
 - копия декларации о соответствии на пищевую продукцию, выпускаемую в обращение на территории Таможенного союза²;
 - электронный ветеринарный сертификат на переработанные пищевые продукты животного происхождения, перечень продуктов утвержден Приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 №648³.

Документы должны быть представлены в электронном виде через систему «Меркурий» или в исключительных случаях – в подлинном экземпляре, оформленном на бланке строгой отчетности и (или) распечатка сертификата, подлинность которого должна быть проверена на специальном сайте.

- нотариально удостоверенная копия свидетельства о государственной регистрации на новую и специализированную пищевую продукцию (пищевую продукцию для детского питания, в том числе воду питьевую для детского питания; пищевую продукцию для диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе для

¹ постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»

² Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

³ Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 №648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»

детского питания; минеральную природную, лечебно-столовую, лечебную минеральную воду) или копия, заверенная выдавшим ее органом.

Свидетельство о государственной регистрации нового вида пищевой продукции может быть представлено только один раз, а не на каждую партию продукции, т.к. свидетельство оформляется один раз и действует бессрочно,⁴ подлинность свидетельства проверяется на сайте Евразийской экономической комиссии.

6.3. Контроль сохранности упаковки, срока годности и качества пищевой продукции.

6.3.1. Проверка целостности упаковки и идентификация пищевой продукции с помощью маркировочных (товарных) ярлыков:

- оценка целостности и санитарного состояния упаковки:
 - тара и упаковка поступающих пищевых продуктов должна быть целой, неповрежденной и незагрязненной;
 - продукты питания должны поставляться в оригинальной заводской упаковке и содержать товарные ярлыки;
- наличие соответствующей маркировки пищевой продукции на упаковке (таре) изготовителя на которой должно быть указано:
 - наименование пищевой продукции (наименование на упаковке должно соответствовать наименованию, указанному в сопроводительной документации);
 - состав пищевой продукции;
 - дата изготовления и срок годности пищевой продукции (продукция должна соответствовать остаточному сроку годности, указанному в контракте на обеспечение ДООУ продуктами питания);
 - количество или вес пищевой продукции (должно соответствовать накладной);
 - условия хранения пищевой продукции;
 - наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
 - показатели пищевой ценности пищевой продукции;
 - иная информация в соответствии с установленными законодательством требованиями.

На этикетках или листах-вкладышах продуктов питания, расфасованных и упакованных не в месте их изготовления (поставщиком - в соответствии с государственным контрактом (договором) на обеспечение ДООУ продуктами питания), кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должно быть указано:

- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки (для особо скоропортящихся продуктов - дата и время упаковки).

Все пищевые продукты и продовольственное сырье поступают в упаковке (таре) производителя (поставщика).

Прием немаркированной пищевой продукции - не допускается.

6.3.2. Визуальная оценка внешнего вида пищевых продуктов и продовольственного сырья на соответствие требованиям контракта (договора) на обеспечение ДООУ продуктами питания и (или) стандарту на соответствующий вид продукции.

Внешний осмотр осуществляется с применением органолептического метода.⁵

Органолептические показатели качества:

- внешний вид: форма, цвет (окраска), размер, состояние поверхности, целостность, прозрачность и др.;
- консистенция: однородность, степень дисперсии, структура, сочность, хрупкость, нежность, жесткость, волокнистость, наличие твердых включений и др.;
- запах (аромат): приятные, безразличные, отвратительные, неприятные и др.;

⁴ п. 4 и 5 ст. 27 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изм. на 24.12.2019)

⁵ Органолептический метод - это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

- вкус: сладкий, соленый, кислый, горький, горько-соленый, кисло-сладкий, сладко-горький, посторонние запахи и др.;
- звук (звучание): хруст, звонкий звук, глухой звук и др.

6.3.3. Контроль сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе остаточных, на момент приемки на соответствие действующим требованиям.

Остаточный срок годности поставляемых пищевых продуктов должен превышать период времени, в течение которого продукты будут использоваться для приготовления.

В сроке годности, нанесенном на упаковку (этикетку), должны быть указаны:

- для скоропортящихся, продуктов диетического и детского питания - час, день, месяц, год изготовления;
- для нес скоропортящихся указывают месяц и год изготовления;
- на упаковке указывают также условия хранения и употребления продукта.

6.3.4. Проверка количества поставленных пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно товарной накладной:

- количество или вес пищевой продукции (количество фасованного товара в упаковке производителя определяют путем подсчета единиц упаковки без взвешивания, нефасованные продукты взвешивают в соответствующей таре на весах определенной грузоподъемности).

7. Результаты входного контроля (приемки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ДОО) регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность поставленных пищевых продуктов и продовольственного сырья, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

9. Пищевые продукты и продовольственное сырье 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 - к приему на пищеблок ДОО не допускаются.

10. Пищевые продукты и продовольственное сырье не принимаются на пищеблок ДОО и подлежат возврату в случаях:

- выявления признаков недоброкачества;
- отсутствия сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность и (или) выявления сопроводительных документов с просроченными сроками действия или отсутствия на них оригинальной печати поставщиков;
- не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством;
- не имеющие установленных сроков годности или сроки годности которой истекли;
- нарушения целостности упаковки (тары);
- наличия данной пищевой продукции в информационных базах Роспотребнадзора, Россельхознадзора как некачественной, опасной и фальсифицированной.

При отказе от приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственные уполномоченные лица за их прием руководствуются требованиями действующего законодательства и положениями государственного контракта (договора) на обеспечение ДОО продуктами питания.

