

Утвердить
Приказ №3 от 11.01.2021
Романова В.А.

ПРАВИЛА

осуществления системного входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в МАДОУ д/с № 5

1. Настоящие правила разработаны в соответствии с 29 - ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарные – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и направлены на создание эффективной системы входного контроля качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья, закупаемых для образовательных организаций, а также предотвращения и распространения инфекционных (неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в образовательных организациях

В отборе проб должен участвовать поставщик, в случае его отказа от участия в отборе проб. Составляется акт, где помечается, что поставщик от участия в отборе проб отказался.

Отбор проб осуществляется в следующих случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступивших продуктов питания и продовольственного сырья.

Комиссия по осуществлению входного контроля качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья также должна проводить плавающий отбор проб в случаях, когда несколько проб продукта имеют несоответствие заявленному качеству. В таких случаях проводится усиленный лабораторный контроль, т.е. проводится отбор проб от каждой партии.

2. Правила осуществления системного входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов питания в организациях (далее — Правила) устанавливают порядок проведения приемки продуктов питания, поступающих на пищеблоке образовательных организаций.

КОПИЯ ВЕРНА
Заведующий МАДОУ д/с №5
В.А. Романова

3. Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания — это проверка соответствия установленных нормативными документами требований к этим продуктам и продовольственному сырью.

Входной контроль — контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении кулинарной продукции (пищи).

Проведение системного входного контроля включает следующее:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию - удостоверение качества и безопасности изготовителя, сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на сельскохозяйственное сырье - ветеринарное свидетельство РФ (форма N 2), товарно-транспортная накладная;
- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;
- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов;
- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

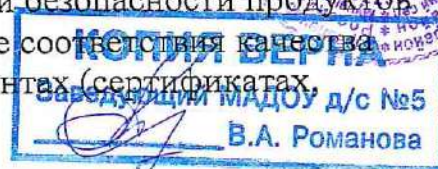
Копии товарно-сопроводительных документов должны быть заверены в установленном порядке (печать поставщика или изготовителя). Контроль товарно-сопроводительной документации на партию товара производится при каждом приеме.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Проведенный входной контроль является основанием для приема продукции. Результаты входного контроля качества и безопасности регистрируются в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

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

4. Приказом руководителя образовательной учреждения создается комиссия по осуществлению входного контроля качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья и проверке соответствия качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах,



удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации.

В состав комиссии могут быть включены: медицинский работник, работники пищеблока, педагогические работники и т.д. (не менее 3-х человек), а также члены бракеражной комиссии.

5. В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступивших продуктов питания и продовольственного сырья производится отбор проб, на проведение отбора проб приглашаются представители поставщика. В их присутствии (представителя поставщика) проводят приемку продуктов или сырья по качеству.

7. Отбор проб продуктов питания и продовольственного сырья осуществляется в соответствии с «Методическими указаниями по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности».

8. Комиссия составляет акт отбора образцов продуктов питания и продовольственного сырья, к которому прилагаются копии всех сопроводительных документов, и доставляет пробу в «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» ст. Кушевская, с которым заключает договор на оказание услуг по проведению лабораторных исследований пищевой продукции животного и растительного происхождения.

9. В образовательном учреждении обязательно остается контрольная проба продукта или сырья, взятого для лабораторного исследования.

10. Все данные по отбору образцов регистрируются в журнале по отбору проб.

11. На основании лабораторного заключения (протокола), в случае поставки недоброкачественных продуктов или сырья, поставщику предъявляются претензии и регистрируется в журнале «Учета поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов».

12. Протоколы проведения лабораторных исследований хранятся в образовательной организации, копии направляются в Роспотребнадзор (в случае недоброкачественной продукции)

13. При неоднократных поставках продукции и сырья низкого качества образовательная организация вправе в одностороннем порядке расторгнуть договор с поставщиком продуктов питания и продовольственного сырья, уведомив его не менее чем за месяц.

