

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Центр развития ребенка - детский сад № 37  
Приморского района Санкт-Петербурга



А.С. Лищенко

Приказ от 14.01.2021 № 14

## ПОЛОЖЕНИЕ

об осуществлении системного входного контроля качества  
и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

### ПРИНЯТО

Педагогическим советом  
образовательного учреждения  
протокол от 14.01.2021 № 3

### МНЕНИЕ УЧТЕНО

Совет родителей  
(законных представителей)  
воспитанников  
протокол от 13.01.2021 № 3

## 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящие положение разработано в соответствии с 29 - ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- 1.2. Положение об осуществлении системного входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов питания в организациях (далее — Положение) устанавливает порядок проведения приемки продуктов питания, поступающих на пищеблоки образовательных организаций.
- 1.3. Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания — это проверка соответствия установленных нормативными документами требований к этим продуктам и продовольственному сырью.
- 1.4. Входной контроль — контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении кулинарной продукции (пищи).
- 1.5. 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; для импортной продукции - 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.

## II. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов

- 2.1. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов должны быть чистыми, в исправном состоянии.
  - внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.
  - не допускается совместная транспортировка продовольственных пищевых продуктов с непродовольственными товарами, сырой и готовой продукции, сильно пахнущих продуктов и продуктов, впитывающих запахи.
  - не допускаются к совместной перевозке в одном автомобиле с другими продуктами следующие продукты:
    - рыба охлажденная
    - сельдь
    - мясо охлажденное
    - кура охлажденная
  - для транспортировки пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные охлаждаемые или изотермические транспортные средства.
  - условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов.

- для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт.
  - кузов автотранспорта должен быть чистым, не допускается присутствие в нем посторонних предметов.
  - продукция должна быть уложена на поддоны, укладка продукции должна обеспечивать её сохранность при транспортировке.
- 2.2. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь оформленные в установленном порядке санитарные паспорта:
- срок действия санитарного паспорта-3 месяца
  - отметка о дезинфекции должна ставиться 1 раз в месяц
- 2.3. Шофёр-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик занимающийся перевозкой пищевых продуктов, должен работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены. Должен иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, или её копию. Каждая страница копии должна быть заверена печатью поставщика.
- 2.4. Периодичность обследований:
- осмотр терапевта - при поступлении на работу, далее 1 раз в год
  - дерматовенеролог - при поступлении на работу, далее 1 раз в год
  - исследование крови на сифилис и взятие мазка на гонорею - при поступлении на работу, заключение врача-фтизиатра - при поступлении на работу,
  - флюорографическое обследование — 1 раз в 2 года,
  - бактериологическое исследование на кишечную группу инфекций — при поступлении на работу, далее по эпидемиологическим показаниям,
  - обследование на гельминтозы — при поступлении на работу, далее 1 раз в год,
  - исследование на наличие возбудителей брюшного тифа - при поступлении на работу, далее по эпидемиологическим показаниям,
  - санитарный минимум — 1 раз в 2 года
- Если местными органами Роспотребнадзора определена иная периодичность прохождения медицинских осмотров, то поставщик должен предоставить разъяснительное письмо, выданное местным органом Роспотребнадзора.

### **III. Санитарные требования к условиям поставки продуктов.**

- 3.1. 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.
- 3.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.
- 3.4. Проведенный входной контроль является основанием для приема продукции. Результаты входного контроля качества и безопасности регистрируются в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.5. 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.
- 3.6. Приказом руководителя образовательной учреждения создается комиссия по осуществлению входного контроля качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья и проверке соответствия качества данным, указанных в сопроводительных документах (сертификатах, удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентированным в нормативной документации.
- 3.7. В состав комиссии могут быть включены: административные работники ГБДОУ, медицинский работник ГУЗ ДП, работники пищеблока и т.д. (не менее 3-х человек)

#### IV. Требования к хранению пищевых продуктов

- 4.1 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется кладовщиком ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 4.2. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- 4.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 4.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
  - Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
  - Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
  - Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
  - Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
  - Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Крупы не должны содержать посторонних примесей.
  - Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
  - Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.
  - Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
  - Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C +/- 2°C, но не более одного часа.
- 4.5. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575825

Владелец Лищенко Анна Сергеевна

Действителен с 06.05.2022 по 06.05.2023