

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

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детский сад № 37
Приморского района
Санкт-Петербурга
А. С. Лищенко/
Приказ от 29.08.2025 № 80

ПОЛОЖЕНИЕ

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

ПРИНЯТО

Протокол Педагогического совета
образовательного учреждения
от 29.08.2025 № 1

МНЕНИЕ УЧТЕНО

Совет родителей
(законных представителей
воспитанников)
протокол от 29.08.2025 № 1

Санкт-Петербург
2025

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (с изменениями, внесёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 № 9, вступившими в силу с 01.03.2025);
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Уставом ГБДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок проведения приёмки продуктов питания, поступающих на пищеблок государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка – детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ).

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:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации:
 - на отечественную продукцию – удостоверение качества и безопасности изготовителя, декларация о соответствии (свидетельство о государственной регистрации), товарно-транспортная накладная;
 - на импортную продукцию – декларация о соответствии (свидетельство о государственной регистрации), товарно-транспортная накладная;
 - на сельскохозяйственное сырьё – ветеринарное свидетельство (форма № 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 технических регламентов;
- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.

2. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов

2.1. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии.

- 2.1.1. Внутренняя поверхность кузова транспортного средства должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.
- 2.1.2. Не допускается совместная транспортировка продовольственных пищевых продуктов с непродовольственными товарами, сырой и готовой продукции, сильно пахнущих продуктов и продуктов, впитывающих запахи.
- 2.1.3. Не допускаются к совместной перевозке в одном транспортном средстве с другими продуктами следующие продукты:
- рыба охлажденная;
 - сельдь;
 - мясо охлажденное;
 - кура охлажденная.
- 2.2. Для транспортировки пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные охлаждаемые или изотермические транспортные средства.
- 2.3. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов.
- 2.4. Для транспортировки определённых видов пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт.
- 2.5. Кузов автотранспорта должен быть чистым, не допускается присутствие в нём посторонних предметов. Продукция должна быть уложена на поддоны, укладка продукции должна обеспечивать её сохранность при транспортировке.
- 2.6. 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.
- 2.7. Водитель-экспедитор (экспедитор), водитель-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.
- 2.8. Периодичность медицинских обследований работников, занятых перевозкой пищевых продуктов:
- осмотр терапевта – при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
 - осмотр дерматовенеролога – при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
 - исследование крови на сифилис – при поступлении на работу;
 - 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, поставщик должен предоставить разъяснительное письмо, выданное местным органом Роспотребнадзора.

3. 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 приёме.

- 3.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 3.3. Проведённый входной контроль является основанием для приёма продукции. Результаты входного контроля качества и безопасности регистрируются в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.4. Не допускаются к приёму пищевые продукты и продовольственное сырьё:
- с признаками недоброкачества;
 - без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - не имеющие маркировки в случаях, если наличие таковой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 3.5. Приказом руководителя ГБДОУ создаётся комиссия по осуществлению входного контроля качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья и проверке соответствия качества данным, указанным в сопроводительных документах (декларациях о соответствии, удостоверениях качества, свидетельствах о государственной регистрации), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации.
- 3.6. В состав комиссии могут быть включены: административные работники ГБДОУ, медицинский работник, работники пищеблока и иные лица (не менее 3-х человек).

4. 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 учёта 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 ёмкостях.
- 4.5. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- 4.6. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 4.7. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.
- 4.8. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- 4.9. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной ёмкости в производственных помещениях.
- 4.10. 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.
- 4.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щётками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 4.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, тёмном помещении; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, солёные овощи – при температуре не выше +10°C.

- 4.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озеленённый картофель не допускается использовать в пищу.
- 4.14. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.
- 4.15. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом руководителя ГБДОУ.
- 5.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя ГБДОУ по согласованию с Педагогическим советом и с учётом мнения Совета родителей (законных представителей) воспитанников.
- 5.3. Контроль за исполнением настоящего Положения возлагается на должностное лицо, ответственное за организацию питания в ГБДОУ.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849490

Владелец Лищенко Анна Сергеевна

Действителен с 04.09.2025 по 04.09.2026