

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 79 комбинированного вида Приморского района  
Санкт-Петербурга**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий ГБДОУ детский сад № 79  
Приморского района Санкт-Петербурга

А.В. Агафонова

Приказ № 45/1 от 03.09.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ СИСТЕМНОГО ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И  
БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 79 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**Санкт-Петербург  
2021**

Настоящие положение разработано в соответствии с 29 - ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Положение осуществления 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.

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; 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.

### **Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов**

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:

- а. Рыба охлажденная
- б. Сельдь,
- в. Мясо охлажденное
- е. 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.
- 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

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.

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,
- о 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.

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

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.

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: административные работники ГБДОУ, медицинский работник ГУЗ ДП, работники пищеблока и т.д. (не менее 3-х человек)

### **Требования к хранению пищевых продуктов**

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.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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 отдельно 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.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.