

Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации

| № п/п | Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции | Содержание выполненной работы |
|-------|--|--|
| 1 | Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции | <ul style="list-style-type: none"> - оценка исправности специализированного автотранспорта; - проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности треккерами для фиксации температурного режима в кузове; - контроль температурного режима в кузове транспорта; - проверка наличия личной медицинской книжки у водителя; |
| 2 | Проверка наличия комплекта сопроводительных документов | <ul style="list-style-type: none"> - наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии; - соответствие сопроводительной документации условиям контракта; |
| 3 | Проверка подлинности сопроводительных документов; | <ul style="list-style-type: none"> - проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия; |
| 4 | Идентификация продукции по товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке | <ul style="list-style-type: none"> - проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации; |
| 5 | Проверка остаточного срока годности | <ul style="list-style-type: none"> - остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции; |
| 6 | Визуальный осмотр партии поступившей продукции | <ul style="list-style-type: none"> - проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной; |
| 7 | Оценка целостности и качества упаковки поступающего сырья | <ul style="list-style-type: none"> - выявления нарушения целостности упаковок, при выявлении нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукция оценивается и принимается как отдельная партия; |
| 8 | Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в «Общем реестре изготовителей пищевой продукции» | <ul style="list-style-type: none"> - проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия; |
| 9 | Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии | <ul style="list-style-type: none"> - отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную продукцию; |

| № п/п | Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции | Содержание выполненной работы |
|-------|--|---|
| 10 | Проведение органолептической оценки продукции бракеражной комиссией | - предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим показателям бракеражной комиссией |
| 11 | Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции | -внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале |
| 12 | Оформление документации на поступившую продукцию | -оформление акта приемки продукции при наличии несоответствия требованиям нормативных документов; -совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (школы) и представителем организатора питания; |
| 13 | Возврат некачественной продукции поставщику и предъявление претензии | -требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки |
| 14 | Размещение продукции в соответствующих холодильных камерах и складах хранения. | -размещение с соблюдением товарного соседства, -идентификация поступившей продукции при размещении на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования; |
| 15 | Контроль условий и сроков хранения | - контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: -«Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании». «Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях» |