

| | | | |
|---------------------|--|--|------------------|
| ООО «Формула вкуса» | СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ | | Р СМБПП -01-2021 |
| | Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции | | Издание 1 |

| | ские опасности | | | длительности хранения | | | |
|--|---------------------------|---|---|-----------------------|---|--|------|
| 5.4.39 Блок схема подготовки какао-порошка к производству | | | | | | | |
| 5.4.39.2 | Хранение | Микробиологические опасности | + | - | + | Контроль температурного режима и длительности хранения | PRPo |
| 5.4.40 Блок схема подготовки кофейного напитка к производству | | | | | | | |
| 5.4.40.2 | Хранение | Микробиологические опасности | + | - | + | Контроль температурного режима и длительности хранения | PRPo |
| 5.4.41 Блок схема подготовки чая черного листового к производству | | | | | | | |
| 5.4.41.2 | Хранение | Микробиологические опасности | + | - | + | Контроль температурного режима и длительности хранения | PRPo |
| 5.4.42 Блок схема подготовки сока овощного к производству | | | | | | | |
| 5.4.42.2 | Хранение | Микробиологические опасности | + | - | + | Контроль температурного режима и длительности хранения | PRPo |
| 5.4.42.3 | Мойка тары, расстаривание | Физические опасности (посторонние предметы) | + | - | + | Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов | |
| 5.4.43 Блок схема подготовки сока фруктового к производству | | | | | | | |
| 5.4.43.2 | Хранение | Микробиологические опасности | + | - | + | Контроль температурного режима и длительности хранения | PRPo |
| 5.4.43.3 | Мойка тары, расстаривание | Физические опасности (посторонние предметы) | + | - | + | Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов | |
| 5.4.44 Блок схема подготовки фруктового к производству | | | | | | | |
| 5.4.44.2 | Хранение | Микробиологические опасности | + | - | + | Контроль температурного режима и длительности хранения | PRPo |
| 5.4.44.3 | Мойка тары, расстаривание | Физические опасности (посторонние предметы) | + | - | + | Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов | |

| | | | |
|---------------------|--|--|------------------|
| ООО «Формула вкуса» | СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ | | Р СМБПП -01-2021 |
| | Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции | | Издание 1 |
| | | | |

| 5.4.45 Блок схема подготовки молока стуженного к производству | | | | PRPo |
|--|------------------------------|--|---------|--|
| 5.4.45.2 | Хранение | Микробиологиче ские опасности | + - + - | Контроль температурного режима и длительности хранения |
| 5.4.45.3 | Мойка тары, расстаривание | Физические опасности (посторонние предметы) | + - + - | Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов |
| 5.4.46 Блок схема подготовки помидоров консервированных к производству | | | | PRPo |
| 5.4.46.2 | Хранение | Микробиологиче ские опасности | + - + - | Контроль температурного режима и длительности хранения |
| 5.4.46.3 | Мойка тары, расстаривание | Физические опасности (посторонние предметы) | + - + - | Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов |
| 5.4.47 Блок схема подготовки огурцов консервированных к производству | | | | PRPo |
| 5.4.47.2 | Хранение | Микробиологиче ские опасности | + - + - | Контроль температурного режима и длительности хранения |
| 5.4.47.3 | Мойка тары, расстаривание | Физические опасности (посторонние предметы) | + - + - | Контроль личной гигиены Контроль целостности упаковочных материалов Контроль попадания посторонних предметов |

см. Блок-схемы

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
|---------------------|--|--|

- заключительное совещание с персоналом проверяемого подразделения;
- оформление результатов проверки и представление руководству предприятия.

3.2.6 На предварительном совещании руководитель аудиторской группы должен представить членов комиссии, ознакомить персонал подразделения с целями и объектами аудита, порядком его проведения.

3.2.7 После предварительного совещания осуществляется аудит в соответствии с планом аудита.

3.2.8 Все выявленные по ходу аудита несоответствия и уведомления фиксируются в протоколе наблюдений. Рекомендуемая форма протокола наблюдений приведена в приложении Д.

Каждое выявленное несоответствие аудитор должен оценить, как «значительное» или «малозначительное» и после согласования с руководителем аудиторской группы оформить его в протоколе наблюдений. Исправления на протоколах наблюдений не допускается.

3.2.9 Руководитель аудиторской группы обязан поставить в известность руководителя проверяемого подразделения о всех выявленных несоответствиях.

3.2.10 По завершении аудита руководитель аудиторской группы должен провести совещание с персоналом проверяемого подразделения, где сообщается о всех выявленных в ходе аудита несоответствиях.

3.2.11 Руководитель проверенного подразделения должен в трехдневный срок разработать план корректирующих мероприятий и согласовать с руководителем аудиторской группы.

Корректирующие мероприятия прилагаются руководителем аудиторской группы к акту о результатах внутреннего аудита. Форма плана корректирующих мероприятий приведена в приложении Ж.

3.2.12 Результаты проверки должны быть оформлены руководителем аудиторской группы в виде «Акта о результатах внутреннего аудита СМБПП» (далее – акт). Форма акта приведена в приложении Е.

3.2.13 Акт, подписанный всеми членами комиссии, завизированный руководителем проверяемого подразделения, представляется для ознакомления РГБПП. К акту прилагаются оформленные в установленном порядке протокол наблюдений и план корректирующих мероприятий.

3.2.14 Контроль за выполнением плана корректирующих мероприятий осуществляется в ходе последующих внутренних аудитов систем качества предприятия, хранится у РГБПП в «деле – Материалы внутренних аудитов».

3.3 Контрольные экземпляры годовых планов проведения внутренних аудитов, программ проведения внутренних аудитов, протоколов наблюдений, актов, планов корректирующих мероприятий хранятся в деле «Материалы внутренних аудитов» у РГБПП в течение трех лет.

3.4 Блок- схема процесса проведения внутреннего аудита представлена в приложении И.

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Приложение А

Форма программы проведения внутренних аудитов СМБПП

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ООО «Формула вкуса»
 наименование предприятия

_____ подпись _____ расшифровка подписи
 _____ 20__ г.

Программа проведения внутренних аудитов СМБПП предприятия
 на _____ год

| Наименование проверяемого подразделения | Руководитель аудиторской группы | Месяцы | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------|--------|---------|------|--------|-----|------|------|--------|----------|---------|--------|---------|
| | | январь | февраль | март | апрель | май | июнь | июль | август | сентябрь | октябрь | ноябрь | декабрь |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Руководитель группы
 безопасности пищевой
 продукции

_____ подпись _____ расшифровка подписи

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Приложение Б

Форма плана по проведению внутреннего аудита СМБПП

ПЛАН
по проведению внутреннего аудита СМБПП

(наименование проверяемого подразделения)

1 Цель и область аудита*:

2 Сроки проведения аудита: с _____ по _____

3 Состав группы аудиторов:

4 Объекты внутреннего аудита** _____

5 Требования к конфиденциальности: аудиторы обязуются не разглашать сведения, полученные в ходе аудита, материалы оценки не передаются в какие-либо организации или каким-либо лицам.

Руководитель аудиторской группы

СОГЛАСОВАНО

Руководитель группы безопасности пищевой продукции

Дата _____

* Область аудита включает наименование проверяемого структурного подразделения, деятельность и процессы, которые подвергаются аудиту.

** Объекты аудита включают документы СМБПП предприятия, соблюдение которых проверяется в данном структурном подразделении.

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Приложение В

Форма распоряжения о проведении внутреннего аудита СМБПП

наименование предприятия

_____ 20__ г.

г.

№ _____

РАСПОРЯЖЕНИЕ

О проведении внутреннего аудита
СМБПП

Для проведения внутреннего аудита СМБПП _____
наименование предприятия

1 Образовать постоянно действующую группу auditors в следующем составе:

2 Работу по внутреннему аудиту осуществлять в соответствии с требованиями ДП СМБПП-8.4.1-09-2018 «Порядок организации и проведения внутреннего аудита» согласно утвержденной программе.

3 Акт о результатах внутреннего аудита в трехдневный срок после окончания работы представить руководителю группы безопасности пищевой продукции.

Руководитель группы
безопасности пищевой продукции

подпись

расшифровка подписи

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Приложение Г

Рекомендуемая форма контрольного листа внутреннего аудита

Аудитор:

Наименование подразделения:

Дата проведения:

| Пункт НД | Вопрос | Комментарий аудитора |
|----------|--------|----------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Приложение Д.

Форма протокола наблюдений, сделанных при проведении внутреннего аудита СМБПП

Протокол наблюдений,
сделанных при проведении внутреннего аудита СМБПП
на соответствие требованиям _____
наименование НД наименование подразделения

| Описание наблюдений | Обозначение документа, раздела, пункта на соответствие которому проводится аудит | Категория несоответствия, уведомление | Предлагаемые корректирующие действия |
|---------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |

Аудитор

подпись

расшифровка подписи

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
|---------------------|--|--|

Приложение Е

Форма акта о результатах внутреннего аудита СМБПП

АКТ № _____

о результатах внутреннего аудита СМБПП

_____ наименование проверяемого подразделения

1 Цель и область аудита: _____

2 Основание:

3 Сроки проведения аудита: с _____ по _____.

4 Состав группы auditors:

Руководитель аудиторской группы

Аудиторы

5 База аудита: аудит проводился по плану проведения внутреннего аудита в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

6 Результаты аудита:

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Количество выявленных несоответствий _____, в т.ч.

значительных _____

малозначительных _____

уведомлений _____

7 Выводы и рекомендации

Приложения:

- протоколы наблюдений на _____ листах в двух экземплярах;
- план проведения внутреннего аудита на _____ листах в одном экземпляре.
- план корректирующих мероприятий на _____ листах в двух экземплярах;

Руководитель аудиторской группы

подпись

расшифровка подписи

Аудиторы

подпись

расшифровка подписи

С актом ознакомлен:

Руководитель подразделения

подпись

расшифровка подписи

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Приложение Ж

Форма плана корректирующих мероприятий по устранению несоответствий, выявленных при внутреннем аудите СМБПП

СОГЛАСОВАНО

Руководитель аудиторской группы

наименование предприятия

подпись

расшифровка подписи

20__ г.

ПЛАН

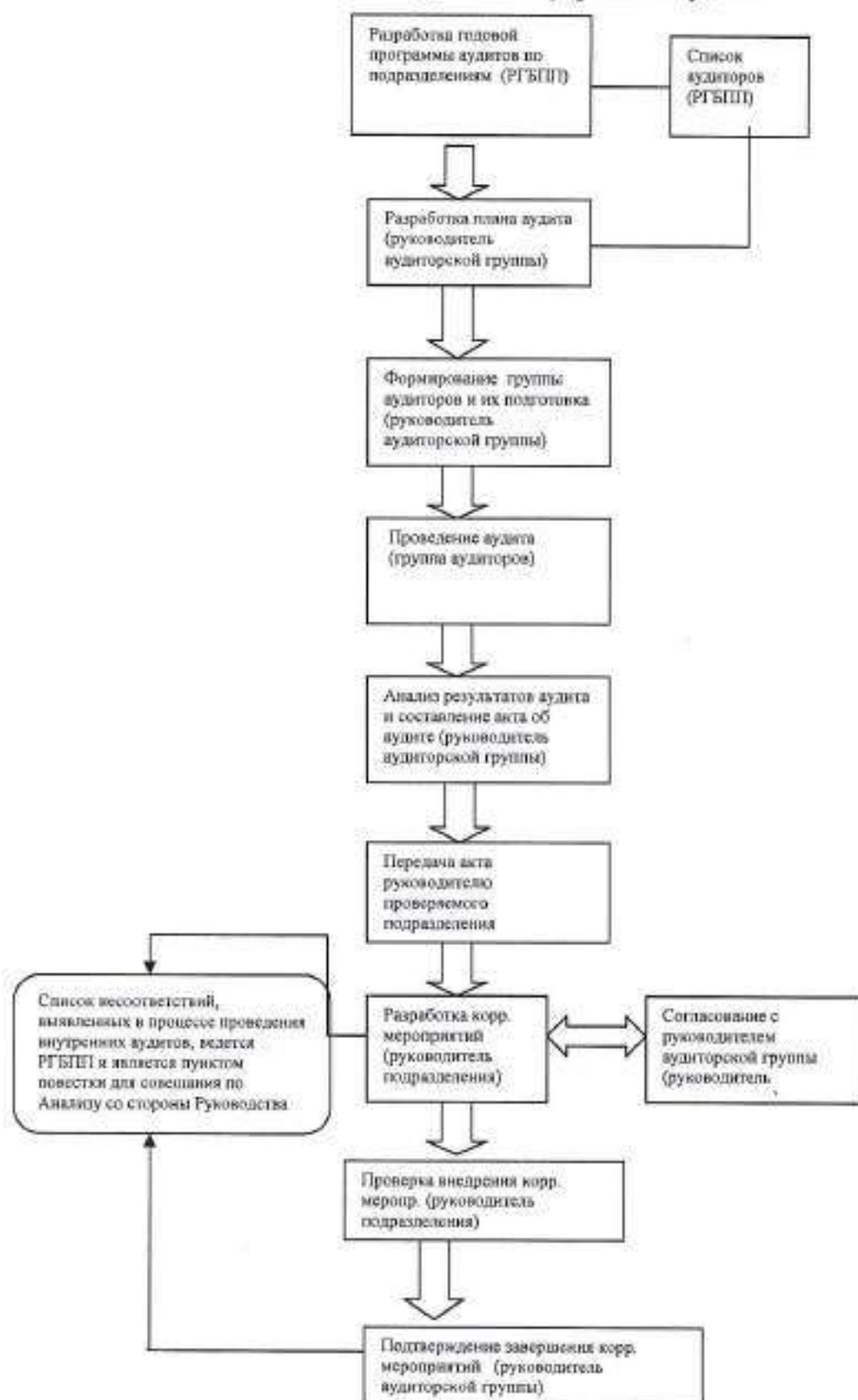
корректирующих мероприятий по устранению несоответствий, выявленных при внутреннем аудите СМБПП в _____

наименование подразделения

| Описание несоответствия | Мероприятия | Исполнители | Срок исполнения | Отметка о выполнении | |
|-------------------------|-------------|-------------|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|
| | | | | Выполнено (не выполнено) | Руководитель подразделения (подпись) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 |
| | | Издание: 1 |

Приложение И
Блок-схема процесса внутреннего аудита



| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
|---------------------|--|--|

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Руководителем группы безопасности пищевой продукции.

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

Лист ознакомления

| | |
|---------|-------------------|
| подпись | фамилия, инициалы |
| подпись | фамилия, инициалы |
| подпись | фамилия, инициалы |
| подпись | фамилия, инициалы |
| подпись | фамилия, инициалы |
| подпись | фамилия, инициалы |
| подпись | фамилия, инициалы |
| подпись | фамилия, инициалы |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Порядок организации и проведения внутреннего аудита | Обозначение: ДП СМБПП-8.4.1-09-2021 Издание: 1 |
| | | |

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

| № изменения | № листа (страницы) | | | | № извещения | Подпись и ФИО лица, внесшего изменения | Дата внесения изменения | Дата введения изменения | Примечание |
|-------------|--------------------|-------------|--------|-----------------|-------------|--|-------------------------|-------------------------|------------|
| | измененного | замеченного | нового | аннулированного | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | | |

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ФОРМУЛА ВКУСА»
(ООО «Формула вкуса»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

_____ А.А. Белов

« ____ » _____ 2021 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

Закупки

ДП СМБПП-7.3.3-11-2021

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «Формула Вкуса»

г. Ейск
2021

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
| | | |

Содержание

| | |
|---|---|
| 1. Назначение и область применения | 3 |
| 2. Нормативные ссылки | 3 |
| 3. Термины, определения и сокращения | 3 |
| 4. Общие положения | 4 |
| 5. Распределение функций по управлению процессом | 4 |
| 6. Планирование закупок | 5 |
| 7. Организация приема, учета, хранения и выдачи сырья и материалов | 6 |
| 8. Ответственность | 6 |
| Приложение А ФОРМА ЗАЯВКИ НА СЫРЬЕ, УПАКОВКУ | |
| Приложение Б Форма идентификационной таблички склада сырья и материалов | |
| Приложение В ЗАЯВКА НА ОТПУСК ТОВАРО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ | |
| Приложение Г ВЫБОР ПОСТАВЩИКОВ | |
| Форма идентификационной таблички склада сырья и материалов | |
| Информационные данные | |
| Лист регистрации изменений | |
| Лист ознакомления | |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
|---------------------|--|--|

1 Назначение и область применения

1.1 Настоящая документированная процедура устанавливает порядок осуществления деятельности по организации процесса закупок сырья, вспомогательных материалов, упаковки, регламентирует распределение ответственности и внутренние взаимодействия структурных подразделений и должностных лиц в процессе закупки

1.2 Положения ДП подлежат применению подразделениями и работниками предприятия, участвующими в процессе закупки, приемки, хранения и движения сырья и вспомогательных материалов.

2 Нормативные ссылки

Настоящая документированная процедура разработана на основе требований и рекомендаций следующих нормативных документов:

- ГОСТ ISO 9000 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- ГОСТ Р ИСО 22000 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ДП СМБПП -4.2.2-02-2016 Управление документацией;
- ДП СМБПП -4.2.3-03-2016 Управление записями;
- ДП СМБПП -5.8-04-2014 Порядок проведения анализа СМБПП со стороны руководства;
- ДП СМБПП-7.3-05-2014 Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки;
- ДП СМБПП -7.10 – 06-2014 Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциальной опасной продукцией. Изъятие;
- ДП СМБПП -8.4.1-09-2014 Порядок организации и проведения внутреннего аудита;
- ДП СМБПП-7.9-11-2014 Идентификация и прослеживаемость;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

3 Термины, определения и сокращения

3.1 В данной документированной процедуре используются термины и определения, приведенные в ГОСТ ISO 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также другие термины с соответствующими определениями:

Потребность – определенные объемы сырья и материалов для производства продукции, которые должны быть закуплены в течение заданного периода.

Закупка— продукция, характеристики которой не соответствуют требованиям, установленным в нормативно-технической документации (продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях, не соответствующих нормам, указанным в нормативной

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
|---------------------|--|--|

документации).

Поставщик – организация или лицо, предоставляющее продукцию (сырье, материалы).

Требование – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

Характеристика – отличительное свойство

Аутсорсинг – передача организацией определенных бизнес-процессов или производственных функций на обслуживание другой компании, специализирующейся в соответствующей области.

Несоответствие – невыполнение требований законодательных и нормативных документов.

3.2 В данной документированной процедуре используются следующие сокращения:

ДП — документированная процедура;

НТД — нормативно-техническая документация;

СМБПП – системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

И – инструкция

4 Общие положения

4.1 Процедура управления закупками включает в себя:

- определение требований к закупаемым материально-техническим ресурсам;
- определение необходимых объемов и сроков поставки по каждому виду закупаемых материальных ресурсов;
- проведение контроля закупаемых материальных ресурсов;
- оценку и выбор поставщиков;
- обеспечение порядка приемки, идентификации, учета, хранения и выдачи в производство закупаемых материальных ресурсов;

4.4 При выборе поставщиков сырья и материалов учитываются следующие факторы:

- наличие у поставщика разрешительных документов и полноту комплекта документации на поставляемую продукцию;
- возможность обеспечить необходимые объемы поставок;
- осуществление поставок в заданные сроки с соблюдением договорных обязательств;
- стоимость продукции;
- условия оплаты и доставки;
- способность поставщика обеспечить выполнение гарантийных обязательств;
- оперативность устранения выявленных в процессе входного контроля несоответствий поставленной продукции.

5 Распределение функций по управлению закупками

5.1 Процедура закупки и централизованной поставки основного количества сырья включающий в себя выбор поставщиков по цене, условиям оплаты, доставки, сроков поставки и заключение договоров, передан группе безопасности пищевой продукции.

5.2 Основными поставщиками сырья и вспомогательных материалов являются предприятия и организации г. Краснодара и Краснодарского края.

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
|---------------------|--|--|

5.3 ООО «Формула вкуса», являясь поставщиком услуги по организации и обеспечению питанием учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений с целью обеспечения стабильности качества и безопасности выпускаемой продукции, осуществляет контроль и выполняет следующие функции в рамках процесса закупки:

- определяет потребность в сырье;
- установление требований к закупаемому сырью;
- проведение контроля соответствия закупаемой продукции установленным требованиям;
- оценку качества поставок.

5.4 Контроль соответствия закупаемого сырья установленным требованиям осуществляется руководителем группы безопасности пищевой продукции и предусматривает:

- контроль сырья по качеству и безопасности на предмет закупки на этапе выбора поставщиков и заключения договоров на поставку (тестирование образцов, предоставляемых потенциальным поставщиком);
- входной контроль сырья по текущим поставкам.

5.5 Процедура контроля соответствия закупаемых сырья и материалов определена в ДП СМБПП-7.3-05-2014 Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки и ДП СМБПП -7.10 – 06-2014 Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциальной опасной продукцией. Изъятие

5.6 Основным принципом принятия решения о выборе поставщиков, осуществляемый ООО «Формула вкуса плюс», является преобладание качества и безопасности приобретаемого сырья над ценой.

6 Планирование закупок

6.1 Планирование закупок осуществляется с учетом производственных планов. Выбор поставщиков осуществляется согласно данным, указанным в приложении Г.

6.2 Заявки на сырье и материалы формируются заведующими производством в произвольной форме с учетом планов производства, норм расхода на сырье и материалы, текущим состоянием запасов сырья и материалов, и ежемесячно предоставляются в отдел закупок.

6.3 Отдел закупок на основании заявок, поступивших от заведующих производством, формирует сводную заявку установленной формы (Приложение А), которая утверждается руководителем организации.

6.4 В зависимости от текущих изменений в планах производства формируется и передается в отдел закупок скорректированная заявка на неделю по установленной форме (Приложение Б).

7 Организация приема, учета, хранения и выдачи сырья и материалов

7.1 Прием сырья и материалов на склад от поставщиков производится на основании товарно-транспортной накладной при обязательном наличии комплекта документов о качестве и безопасности, оформленных в установленном порядке.

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
| | | |

7.2 Входной контроль осуществляется в соответствии с ДП СМБПП-7.3-05-2014 Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки.

7.3 Поступающее сырье и материалы разгружают на складе отдельно по партиям, маркам и наименованиям. Место разгрузки определяет руководитель организации.

7.4 Кладовщик сырья ведет учет прихода и движения сырья и материалов в программе 1С Предприятие «Товары на складах».

7.5 Хранение сырья и материалов должно производиться на складе в условиях, исключающих их порчу или повреждение.

7.6 Каждая партия сырья и материалов должна быть идентифицирована документально, а также с помощью идентификационной таблички (Приложение Б), размещаемой в месте хранения сырья или непосредственно на самом сырье и материале (упаковке, таре).

7.7 Условия хранения сырья и материалов должны соответствовать нормативной документации на сырье и материалы. В случае, когда в документах на полученное сырье и материалы отсутствует информация об условиях хранения, эти условия определяются начальником ПТЛ.

7.8 Правила хранения сырья и материалов (правила складирования, идентификации, условия хранения) на складах предприятия и порядок контроля за соблюдением условий хранения определены в И СМБПП-09-2016 «Хранение сырья, материалов, упаковки и готовой продукции».

7.9 Кладовщик должен ежедневно проверять правильность складирования материалов на складе, исправность электрической сети, средств пожаротушения.

7.10 Периодический контроль за условиями хранения сырья и материалов на складах предприятия осуществляют группа безопасности пищевой продукции с регистрацией результатов контроля в журналах установленной формы (Форма Журнала приведена в И СМБПП-09-2016).

7.11 Отпуск сырья и материалов осуществляется на основании заявки на отпуск (перемещение) установленной формы (Приложение В)

8 Ответственность

8.1 Ответственность за своевременность закупок и поставок сырья, материалов на предприятие, а также разработку корректирующих и предупреждающих действий в случае ее нарушения несет отдел закупок.

8.2 Ответственность за прием, учет, хранение отпуск сырья и материалов в производство несут кладовщики.

8.3 Ответственность за своевременное, результативное и точное определение потребностей в сырье и материалах для обеспечения непрерывности работы производства несут заведующие производством.

8.4 Ответственность за осуществление входного контроля поступающего сырья и материалов, а также условиями хранения на складах производства с целью уменьшения рисков, связанных с закупленной продукцией несут заведующие производством.

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
|---------------------|--|--|

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма идентификационной таблички склада сырья и материалов

| |
|--|
| Наименование, марка сырья и материалов Деклар или |
| Поставщик продукции |
| Дата поступления |
| Дата выработки |
| Срок хранения |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
| | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ В

к приказу № _____
от « ____ » _____ 20__ года.

Отпуск разрешаю:

« ____ » _____ 20__ года.

ЗАЯВКА

дата

НА ОТПУСК ТОВАРО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

(наименование цеха, участка)

(Ф.И.О. материально-ответственного лица)

на

ГОД.
(период)

20__

| Наименование товаро-материальных ценностей | Остаток товаро-материальных ценностей на начало периода | Расход товаро-материальных ценностей на планируемый выпуск по норме | Запрашиваемое количество товаро-материальных ценностей |
|--|---|---|--|
| | | | |
| | | | |

Принял

(печ)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Отпустил

(подпись)

(Ф.И.О.)

Разрешил

(подпись)

(Ф.И.О.)

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
| | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ВЫБОР ПОСТАВЩИКОВ

| № | Наименование процедуры | Наименование процесса | Владелец процесса | Описание работ |
|---|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|---|
| 1 | Закупка сырья и материалов | Планирование | начальник отдела закупок | Планирование осуществляется на основании годового и ежемесячного и еженедельного плана производства. Ежемесячных заявок на основании утвержденного бюджета |
| 2 | Закупка сырья и материалов | Выбор поставщиков | начальник отдела закупок | <u>1 раз в году:</u> 1. Составление ТЗ в бланке заявки на участие в тендере 2. Отправка бланка заявки поставщикам 3. Получение коммерческого предложения 4. Сбор информации о поставщике от коллег 5. Анализ и обобщение информации 6. Заключение контракта с утвержденным поставщиком 7. Ведение реестра поставщиков <u>Повторная оценка поставщиков (по мере необходимости при изменении условий контракта). Сбор информации о текущих ценах</u> 2. Анализ информации 3. Выбор поставщика |
| 2 | Закупка сырья и материалов | Выбор поставщиков | Руководитель организации | Проверка экономической благонадежности поставщика |
| 4 | Закупка сырья и материалов | Выбор поставщиков | Руководитель организации | Утверждение кандидатуры поставщиков ВМ Подписание контракта с выбранными поставщиками Согласование кандидатуры поставщиков при проведении повторной оценки поставщиков при повышении цен |
| 5 | Закупка сырья и материалов | Контроль за поставкой материалов | начальник отдела снабжения | 1. Осуществляет постоянный контроль за поставкой вспомогательных и комплектующих материалов 2. При выявлении нарушений сроков поставки предпринимает корректирующие действия и информирует об этом заинтересованные лица. 3. Предупреждающие действия заключаются в своевременности оформления заявок |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
| | | |

| | | | | |
|---|----------------------------|--|-----------------|---|
| 7 | Закупка сырья | Организация приема сырья | кладовщик | <p>Все поступающее сырье проверяется путем сопоставления данных в сопроводительных документах с фактически полученным сырьем и материалами по количеству и номенклатуре. При несоответствии продукции по качеству продукцию бракуют, о чем составляется акт забраковки установленной формы и хранят на складе до выяснения причин с пометкой "Контрольное хранение".</p> <p>Кладовщики осуществляют визуальный контроль целостности упаковки и контроль маркировки полученной продукции.</p> |
| 8 | Закупка сырья и материалов | Организация отпуска сырья и материалов | кладовщик сырья | <p>Кладовщик сырья ведет учет прихода и движения сырья и материалов, на основании товарной накладной и счета-фактуры.</p> <p>Ответственность за отпуск сырья и материалов и регистрацию отпуска со склада на производство несет заведующий ЦМС, на основании заявки производит отпуск товарно-материальных ценностей, заявка утверждается руководителем предприятия и главным бухгалтером</p> |
| 9 | Закупка сырья и материалов | Хранение сырья и материалов | Кладовщик | <p>Хранение сырья и материалов должно производиться на материально-техническом складе в условиях, исключающих их порчу или повреждение.</p> <p>Условия хранения сырья и материалов должны соответствовать нормативной документации (НД) на сырье и материалы. В случае, когда в документах на полученное сырье и материалы отсутствует информация об условиях хранения, эти условия определяются начальником отдела качества.</p> <p>Все склады должны иметь освещение и быть оборудованы стеллажами, холодильным оборудованием, средствами пожаротушения и средствами связи.</p> <p>Все поступающее сырье и материалы должно храниться в упаковке или таре поставщика.</p> |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закуски | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
| | | |

| | | | | |
|----|----------------------------|-----------------------------|-----------------|--|
| 10 | Закупка сырья и материалов | Хранение сырья и материалов | кладовщик сырья | <p>Способы складирования сырья и материалов зависят от их формы, веса, упаковки, количества. Штабельное хранение применяют в тех случаях, когда форма сырья и материалов (упаковка, тара) допускает штабельную укладку, а количества достаточно для образования штабеля.</p> <p>Сырье и материалы, которые не могут быть уложены в штабеля, следует хранить в специально отведенных местах с разделением по наименованиям, маркам, поставкам.</p> <p>Каждая партия сырья и материалов должна быть идентифицирована документально, а также с помощью идентификационной таблички, размещаемой в месте хранения сырья и материалов или непосредственно на самом сырье и материале (упаковке, таре).</p> |
|----|----------------------------|-----------------------------|-----------------|--|

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО: руководитель группы безопасности пищевой продукции

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
| | | |

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

| № изменения | № листа (страницы) | | | | № изменения | Подпись и ФИО лица, внесшего изменения | Дата внесения изменения | Дата введения изменения | Примечание |
|-------------|--------------------|-------------|--------|-----------------|-------------|--|-------------------------|-------------------------|------------|
| | измененного | замененного | нового | аннулированного | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки | Обозначение: ДП СМБПП-7.3.3-11-2021 Издание: 1 |
|---------------------|---|--|

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

| Фамилия, инициалы | Должность | Личная подпись |
|-------------------|-----------|-------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ФОРМУЛА ВКУСА»
(ООО «Формула вкуса»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

А.А. Белов

« _____ » _____ 2021 г.

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

**Идентификация и прослеживаемость
ДПСМП-7.9-11-2021**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «Формула вкуса»

г. Ейск
2021

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 2 из 14 |

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Назначение и область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Общие положения
- 5 Методы идентификации
- 6 Уровни идентификации продукции и прослеживаемости
- 7 Виды идентификации
- 8 Этапы по видам идентификации и прослеживаемости
- 9 Техническое (технологическое) обеспечение идентификации и прослеживаемости
- 10 Информационное обеспечение идентификации и прослеживаемости
- 11 Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости

Приложение А Форма листа-вкладыша для сырья и материалов

Приложение Б Форма сопроводительного талона

Приложение В Форма протокола приемочного контроля

Приложение Г Форма акта на несоответствующую готовую продукцию

| | |
|----------------------------|----|
| Информационные данные | 39 |
| Лист ознакомления | |
| Лист регистрации изменений | 40 |

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 3 из 14 |

1 Назначение и область применения

Настоящая документированная процедура описывает процедуру идентификации и прослеживаемости (далее по тексту – ИиП) сырья, материалов, упаковки и готовой продукции на предприятии.

Требования данной документированной процедуры распространяются на подразделения, осуществляющие учет, хранение, транспортирование, производство и идентификацию сырья, материалов и готовой продукции. Система прослеживаемости - это комплекс технических средств, управленческих мероприятий (действий), направленных на содействие предприятию в организации его деятельности и позволяющих, при необходимости, определить время производства, качество, местоположение продукта и/или его компонентов.

2 Нормативные ссылки

2.1 Стандарт разработан в соответствии с требованиями следующих стандартов:

- ГОСТ Р ИСО 5492 Органолептический анализ. Словарь;
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов;
- ГОСТ 16299 Упаковывание. Термины и определения;
- ГОСТ 16504 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения;
- ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения;
- ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля.
- ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению;
- ГОСТ Р 51293 Идентификация продукции. Общие положения;
- ГОСТ 15.309 Система разработки и постановки продукции на производство. Испытания и приемка выпускаемой продукции. Основные положения»
- ГОСТ Р 1.5 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения;
- ГОСТ Р ИСО 3972 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности;
- ГОСТ ISO 9001 Системы менеджмента качества. Требования;
- ГОСТ Р ИСО 22000 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;
- ГОСТ Р 50779.11 Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения.
- ГОСТ Р ИСО 22005 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы. Технические регламенты Таможенного союза (далее ТР ТС)

3 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применяют следующие термины и определения:

- продукция – результат процесса;
- идентификация продукции– установление тождественности характеристик продукции ее существенным определяющим признакам, установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию, позволяющим однозначно соотнести данную продукцию с документами, ее сопровождаемыми;

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 4 из 14 |

- процесс- совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы и выходы.

- описание продукции - набор признаков, параметров показателей и требований, характеризующих продукцию, установленных в соответствующих документах;

- результат идентификации - заключение о соответствии (не соответствии) конкретной продукции образцу и (или) ее описанию;

- идентификационный признак - признак, который может содержать информацию об идентифицируемом объекте, служить для связи между идентифицируемым объектом и информацией о нем;

- продукция - результат процесса, добытый, изготовленный продукт труда, предназначенный для удовлетворения общественной или личной потребности;

- идентификация партии – процесс установления единого кода для партии продукта;

- прослеживаемость – возможность проследить движение пищевых продуктов через установленные стадии производства, обработки и распределения;

- система прослеживаемости – полная совокупность данных и операций, способная содержать необходимую информацию о продукции и её компонентах на протяжении всей цепочки производства и использования продукции или отдельной части продукции.

НЕСООТВЕТСТВИЕ – невыполнение требований ГОСТ.

СООТВЕТСТВИЕ – выполнение требований ГОСТ.

ПРИЧИНА НЕСООТВЕТСТВИЯ – фактор, обуславливающий появления несоответствия.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ НЕСООТВЕТСТВИЯ – установление принадлежности несоответствия к определенному виду по признакам невыполнения установленного требования.

4 Общие положения

4.1 Идентификация продукции проводится по признакам, показателям и требованиям, которые в совокупности достаточны для подтверждения соответствия конкретной продукции образцу (пробе) и (или) ее описанию, содержащемуся в документации, по которой она изготовлена.

В качестве документации в целях идентификации могут использоваться стандарты, технические условия, стандарты организаций, нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, спецификации, рецептуры, товаросопроводительная документация, договоры поставки, контракты, ярлыки, этикетки и другие документы, характеризующие продукцию.

4.2 Идентификацию продукции (сырья, материалов, готовой продукции) проводят сотрудники предприятия, закрепленные за отдельными участками производства и руководитель предприятия.

5 Методы идентификации

5.1 В зависимости от специфики продукции может быть использован один из следующих методов идентификации или их сочетание:

- по документации;
- визуальный;
- органолептический;
- инструментальный;
- испытания.

6 Уровни идентификации продукции и прослеживаемости

- идентификация единицы продукции (этикетки, ярлыки, информационный листок);
- идентификация партии продукции и прослеживаемость с помощью бирок, листов-вкладышей (Приложение А).

7 Виды идентификации:

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 Лист 5 из 14 |
|---------------------|---|--|

- идентификация поступающего сырья и материалов;
- идентификация готовой продукции.

8 Этапы по видам идентификации и прослеживаемости:

8.1 Основные этапы работ в цепочке по проведению идентификации сырья и материалов и их прослеживаемости:

- проверка наличия необходимых сопроводительных документов на сырье и материалы;
- проверка соответствия сопроводительных документов на поступающее сырье и материалы, их рассмотрение и сопоставление;
- проверка способов транспортирования поступающего сырья и материалов установленным требованиям, их сохранность при транспортировке;
- отбор образцов от поступивших партий сырья по НД на методы отбора проб для каждого вида продукции;
- сличение отобранных образцов сырья с сопроводительными документами;
- проведение органолептической оценки отобранных образцов продукции на соответствие требованиям НД;
- проверка сроков годности сырья и материалов;
- состояние упаковки продукции и соответствие упаковки требованиям, установленным в нормативных документах;
- соблюдение требований к информации на этикетках, ярлыках, таре (соответствие маркировки);
- контроль соответствия качества сырья и материалов, проведение испытаний по основным параметрам согласно программе производственного контроля.
- оформление результатов проведения входного контроля сырья, заключение по результатам контроля, проставление отметок о проведении входного контроля сырья и его результатах, ознакомление руководителя предприятия с результатами контроля (протокол входного контроля) производится согласно ДП СМБПП-7.3-05-2015 «Порядок организации и проведения входного контроля сырья, вспомогательных материалов и упаковки»;
- передача актов забраковки руководству предприятия на утверждение, в случае установления нарушений;
- изоляция и учет забракованного сырья;
- процедура возврата забракованного сырья или его обмена;
- контроль за соблюдением условий хранения сырья;
- прослеживаемость с помощью бирок, листов-вкладышей (форма приведена в приложении А).

8.2 Основные этапы работ по проведению идентификации готовой продукции и прослеживаемости:

- отбор образцов от готовых партий продукции по НД на методы отбора проб для каждого вида продукции;
- сличение отобранных образцов продукции с сопроводительными талонами (Приложение Б), оформленными при производстве и оформлении готовой продукции;
- проведение органолептической оценки на соответствие требованиям НД;
- проверка соответствия сроков годности продукции, указанных на упаковке;
- проверка состояния упаковки продукции и соответствие упаковки требованиям, установленным в нормативных документах;
- соблюдение требований к информации на этикетках, стикерах, таре (соответствие маркировки);

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 6 из 14 |

- контроль соответствия качества готовой продукции по физико-химическим показателям, проведение испытаний по параметрам, установленным в нормативных документах на продукцию;
- оформление результатов проведения приемочного контроля качества готовой продукции (Приложение В);
- заключение по результатам контроля (Приложение В);
- проставление отметок о проведении приемочного контроля готовой продукции и его результатах в соответствующих журналах;
- ознакомление руководителей заинтересованных подразделений предприятия с результатами контроля (заведующего производством, главного технолога);
- составление актов забраковки в случае неудовлетворительных результатов анализа (Приложение Г);
- передача актов забраковки руководству предприятия на утверждение;
- изоляция и учет забракованной готовой продукции;
- процедура возврата забракованной продукции, его доработки (если это возможно);
- проверка наличия необходимых сопроводительных документов на готовую продукцию при ее отгрузке (товаротранспортных документов, удостоверений о качестве и безопасности, сертификатов соответствия или свидетельств о гос. регистрации или декларации о соответствии);
- проверка условий хранения готовой продукции установленным требованиям, ее сохранность при транспортировке;

9. Техническое (технологическое) обеспечение идентификации и прослеживаемости

9.1 Решение задач технологического обеспечения осуществляется с учетом следующих факторов:

- типа и характера производства;
- вида выпускаемой продукции;
- физико-химических показателей продукции;
- уровня организации производства;
- особенностей и количества наносимой информации для обеспечения прослеживаемости.

9.2 Способы маркирования объектов идентификации не должны ухудшать показатели качества сырья и материалов, готовой продукции.

9.3 Технические средства, применяемые для выбранного способа маркировки (стикеры, штампы, клейма и т.д.) должны поддерживаться в работоспособном состоянии и храниться в условиях, исключающих возможность их бесконтрольного использования персоналом. Необходимо приказами или распоряжениями определить должностных лиц, имеющих доступ к указанным средствам и осуществляющим контроль за их использованием.

10. Информационное обеспечение идентификации и прослеживаемости

10.1 Информационное обеспечение идентификации и прослеживаемости включает в себя разработку и внедрение информационных форм (сопроводительных документов), схем, а также процедур маркировки, систематизации, хранения и использование средств идентификации.

10.2 Вид, состав и содержание носителей информации для идентификации и прослеживаемости определяется в зависимости от специфики вида конкретной продукции.

10.3 Вся сопроводительная документация, используемая в целях идентификации и прослеживаемости, должна быть утверждена руководством предприятия и быть доступной и адресной. Должно быть четко определено, какие документы для идентификации и для кого разработаны – склад, цех, карантинный участок, исполнитель и т.д.

11. Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 7 из 14 |

Организационное обеспечение идентификации и прослеживаемости на предприятии включает установление функциональных задач и ответственности подразделений и должностных лиц предприятия, разработку и документирование процедур идентификации и прослеживаемости, обучение персонала и проведение внутренних проверок эффективности действующих процедур.

12 Создание плана прослеживаемости на предприятии.

Политика в области прослеживаемости должна входить в общую политику или разрабатываться самостоятельно.

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 8 из 14 |

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Форма листа-вкладыша для сырья, материалов и упаковки

| Номер листа-вкладыша, дата поступления | Наименование сырья или материалов, упаковки, номер партии | Дата выработки, использовать до | Кол-во, кг/шт | Отметка об идентификации | Ф.И.О., подпись ответственного лица |
|--|---|--|---------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| № _____ /20____ ____ : ____ : ____ | | ____ : ____ : ____ ____ : ____ : ____ | | | |

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 9 из 14 |

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Форма сопроводительного талона

| Номер талона | Наименование продукции | Дата выработки, номер партии | Кол-во | Номер смены | Характеристика, данные о доп. карантине | Отметка об идентификации при производстве | Срок и место хранения | Ф.И.О., подпись ответственного лица |
|--------------|------------------------|------------------------------|--------|-------------|---|---|-----------------------|-------------------------------------|
| 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 10 из 14 |

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)

Форма протокола приемочного контроля

ИП Лыбзиков М.В. **ПРОТОКОЛ ПРИЕМОЧНОГО КОНТРОЛЯ** № ____ /20__
 « ____ » _____ 20__ г.

Проба: _____
Дата изготовления, № партии: _____
Срок годности: _____
Номер сопроводительного талона: _____
Количество: _____
Условия хранения и транспортирования: _____
Результаты анализа по основным показателям НД _____

| Показатели (наименование параметра) | Факт | Норма | Заключение |
|-------------------------------------|------|-------|------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Заключение грузчика: _____

Заключение старшего рабочего оператора: _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: продукция соответствует требованиям и годна для реализации по назначению.

Руководитель предприятия _____

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 11 из 14 |

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(рекомендуемое)

Форма акта на несоответствующую готовую продукцию

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «Формула вкуса»
М.В. Лыбзиков

_____ подпись
« ____ » _____ 20__ г.

А К Т № _____ /20__
от _____ 20__ г.

Основание: _____
Составлен комиссией:
Председатель комиссии _____

| | | | |
|-----------------|---|-------|-----|
| Члены комиссии: | <u>Заведующий производством</u> <small>должность</small> | _____ | ФИО |
| | <u>повар</u> <small>должность</small> | _____ | ФИО |
| | <u>повар</u> <small>должность</small> | _____ | ФИО |

Наименование продукции: _____
Партия № в количестве _____ дата изготовления _____
Протокол приемочного контроля: _____
Показатели несоответствия: _____

Заключение комиссии: _____

Подписи:

| | | | | |
|---|-------|-------|-------|-----|
| <u>Заведующий производством</u> <small>должность</small> | _____ | _____ | _____ | ФИО |
| <u>Повар</u> <small>должность</small> | _____ | _____ | _____ | ФИО |
| <u>повар</u> <small>должность</small> | _____ | _____ | _____ | ФИО |

Акт составлен в 3 экземплярах: 1 экз.- заведующий производством, 2 экз.- РГБ, 3 экз.- руководитель предприятия

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 12 из 14 |

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

| Ф.И.О. | Должность | Подпись | Дата |
|--------|-----------|---------|------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | |
|---------------------|---|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 13 из 14 |

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

| № изменения | № листа (страницы) | | | | № извещения | Подпись и ФИО лица, внесшего изменения | Дата внесения изменения | Дата введения изменения | Примечание |
|-------------|--------------------|-------------|--------|-----------------|-------------|--|-------------------------|-------------------------|------------|
| | измененного | замеченного | нового | аннулированного | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------|--|--|
| ООО «Формула вкуса» | Система менеджмента безопасности пищевой продукции Документированная процедура Идентификация и прослеживаемость | Обозначение: ДП СМБПП-7.9-10-2021 Издание: 1 |
| | | Лист 14 из 14 |

УТВЕРЖАЮ

Директор ООО «Формула Вкуса»

_____ А.А. Белов

« ____ » _____ 2020 г.

Программа

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий

ООО «Формула Вкуса»

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Горячий ключ, ул. Ярославского, 106 А офис 1

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск ул. Армавирская, 45/2 офис 18

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: организация и обеспечение горячего питания учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных, дошкольных учреждений Краснодарского края

Пояснительная записка

1.1. Вид деятельности, выполняемых услуг: Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания в МБОУ и МБДОУ:

- ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»»

- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»»

- приказ № 302-н от 12.04.2011г. «об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов или работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследований), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

-ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.2.4.548-96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля: за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

-СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».

1.2. Ассортимент:

Салаты, горячие и холодные закуски, 1-е, 2-е блюда из сырья и полуфабрикатов, готовые кондитерские изделия, напитки.

СО Д Е Р Ж А Н И Е:

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие продуктов и продовольственного сырья.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6. Контроль состояния производственной среды.
7. Контроль личной гигиены и гигиенического обучения персонала.
8. Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований.

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья

| Наименование объекта производственного контроля | Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала | Опасный фактор предупреждающее мероприятие | № критической точки | Контролируемый параметр | | Исполнители контроля |
|---|--|---|---------------------|--|---|--|
| | | | | Периодичность контроля | Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Поступающие партии пищевых продуктов и продовольственного сырья | Автотранспортное средство | 1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отчетственную продукцию: сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на импортную продукцию: сертификат соответствия, товарно-транспортная на- | 1.1 | Каждая поступающая партия, визуальный контроль | ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанИнН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про- | Руководитель подразделения Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|------|-----------------------------------|--|
| | | | кладная; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ, товарно-транспортная накладная). | | дуктов и продовольственного сырья | |
| | | | 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. | 1.2. | ----- | |
| | | | 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. | 1.3. | ----- | |
| | | | 4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции. | 1.4. | ----- | |

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

| | | | | | | |
|--------------------------------------|----------------------------|--|------|-----------|--|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Технологический процесс | Производственные помещения | Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | 2.1. | постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП | Руководитель подразделения |
| Поточность технологического процесса | Весь объект | Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, го- | 2.2. | постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|--|------|--------------------------------------|--|---|--|
| са | | твой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары | | | | СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Наличие технологических карт |
| Кухонная, столовая посуда и инвентарь | производственные помещения | Контроль за качеством мытья кухонной, столовой посуды, оборудования, инвентаря – смывы на БГКП и патогенную микрофлору | 2.3. | 1 раз в 6 месяцев не менее 10 смывов | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | По договору с аккредитованной лабораторией |

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

| | | | | | | |
|---------------------------------|----------------------------|--|----------------|-----------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Реализуемая (готовая продукция) | производственные помещения | Контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) Контроль ассортимента и объёмов реализуемой продукции | 3.1 3.2 | Ежедневно | ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТС ТР 021/2011 О Безопасности пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Руководитель подразделения Журнал органолептической оценки продукции Бракеражный журнал |

| | | | | | | |
|-----------------------|---------------|--|------|--|---|--|
| Реализуемая продукция | линия раздачи | Лабораторный контроль по микробиологическим показателям, термическая обработка, калорийность | 3.3. | 1 раз в 6 месяцев не менее 2-х проб (м/б) и не менее 3 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» | По договору с аккредитованной лабораторией |
|-----------------------|---------------|--|------|--|---|--|

4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования пищеблока

| | | | | | | |
|-------------------------|-------------|---|------------------|---------------------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Помещения, оборудование | Весь объект | Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования; - за наличием оборудования в достаточном количестве и правильностью его установки Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции, расстановке и количеству технологического оборудования, контроля соблюдения согласованного ассортимента | 4.1. 4.2. | Ежедневно Ежегодно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|---|------|---------------------------|---|--|
| Системы водоснабжения и канализации | Весь объект | Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации, регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале | 4.3. | Постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Руководитель подразделения |
| Вода питьевая из разводящей сети | Весь объект | Контроль за соответствием санитарно-гигиеническим требованиям | 4.4. | не реже 1 раз в 6 месяцев | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» | По договору с аккредитованной лабораторией |

5. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|-------------|--|--|-----------|--|---|
| Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима | Весь объект | <p>Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями сан.эпид.службы</p> <p>5.1. Контроль за наличием сан.паспорта и эффективностью проведения дез.работ.</p> <p>5.2. Контроль за наличием и ведением журнала по учету дез.работ</p> <p>5.3. Контроль за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дез.средствами, условиями их хранения, за наличием запаса дез.средств, за наличием раздельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировки, за правильностью учета дез.работ в профилактических целях и объекте.</p> <p>5.4. Контроль режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>5.5. Контроль своевременности</p> | 5.1. 5.2 5.3 5.4. 5.5. 5.6. | Постоянно | <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> | <p>Руководитель подразделения</p> <p>Контроль своевременности и эффективности проведения дезинсекции и дератизации. Журнал учета и расходования дез. средств, инструкция по приготовлению рабочих растворов дез.средств. График проведения санитарного контроля</p> |

| | | | | | | | | |
|---|----------------------------|--|--|------|--------------------------------|---|--|--|
| | | | проведения генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утвержденным руководителем. | | | | | чества и своевременности проведения генеральных уборок |
| Зона санитарной охраны | Прилегающая территория | | Контроль за благоустройством и санитарным содержанием прилегающей территории. Контроль за своевременностью вывоза ТБО. | 5.8. | Постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Руководитель подразделения | |
| Оборудование, инвентарь, посуда, руки персонала | производственные помещения | | Проведения лабораторных исследований (смылов) | 5.9. | 1 раз в 6 месяцев 10 смылов | СП 2.3.6.1079; МУ-2657-82 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами | По договору с аккредитованной лабораторией | |

6. Контроль состояния производственной среды

| | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------|--|------|-------------|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Условия труда персонала | Рабочие места по всему объёму | Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность). | 6.1. | 2раз в год | СанПиН 2.2.4.548-96» Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» | По договору с аккредитованной лабораторией |
| | | Измерение уровней освещенности. | 6.2. | 1 раз в год | | Журнал контроля микроклимата в производственных помещениях |
| | | Контроль эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность | 6.3. | 1 раз в год | | |

7. Контроль личной гигиены и обучения персонала

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|-----------------------------|---|------------------|---|--|---|
| Персонал | | Контроль наличия личных медицинских книжек | 7.1. | Постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. | Руководитель подразделения |
| | | Контроль краткости прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения | 7.2. | Согласно графику прохождения медицинского осмотра согласно приказу МЗ № 302-Н 12.04.2011г. | | Личные медицинские книжки |
| Условия соблюдения правил личной гигиены | Санитарно-бытовые помещения | Контроль количества комплектов чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. Контроль централизованной стирки санитарной одежды, наличие договора | 7.3. 7.4. | Ежедневно Постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Руководитель подразделения Журнал производственного контроля Договор с организацией |
| Персонал | | Наличие аптечки первой медицинской помощи | 7.5. | Постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. | Руководитель подразделения |

| | | | | | | |
|----------|--|---|------|-----------------------------|---|--|
| Персонал | | Осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, журнал «Здоровье» | 7.6. | Ежедневно занесением журнал | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | Руководитель подразделения Журнал контроля за гнойничковыми инфекциями, журнал «Здоровье» |
|----------|--|---|------|-----------------------------|---|--|

Показатели эффективности производственного контроля

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья населения продукции
2. Отсутствие случаев кишечной инфекции и пищевых отравлений
3. Улучшение санитарно-технического состояния объекта
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний
5. Улучшение условий труда работников

8. Расположение критических точек для поведения лабораторных исследований (приложение № 1)

T-1 раздача, производственные помещения (смывы)

Оборудование

Инвентарь

Руки персонала

T-2 раздача, производственные помещения

Готовая продукция

T-3 Условия труда

Микроклимат

Освещенность

Шум

T-4 вода питьевая (разводящая сеть)

Химические и микробиологические показатели качества воды

T-5 складские помещения

Контроль за работой холодильного оборудования

График отбора проб и бактериологических смывов, инструментальных исследований по контрольным точкам

| Точка отбора или измерения | Объем исследования и исследуемый материал | Определяемые показатели, количественно | Периодичность контроля | НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз | Ответственный исполнитель, регистрационный документ |
|--|---|---|--|--|---|
| Т-1 Весь объект | Оборудование, инвентарь, руки работника | Бактериологические смывы | 2 раза в год 10 смывов | МУ-2657-82 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общепита и торговли пищевыми продуктами | |
| Т-2 Весь объект | Исследование реализуемой продукции | Микробиологические, санитарно-химические показатели качества и безопасности | 2 раза в год 5 проб, соответственно 2 и 3 пробы | СанПиН 2.3.2.1078-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | |
| Т-3 Условия труда на рабочих местах | Постоянные рабочие места сотрудников | Температурный режим Микроклимат Освещенность Шум | 1 раз в год | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 | |

| | | | | | | |
|----------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|--|----------------------------|
| | | | | | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; -СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки». | |
| Т-4 Разводящая сеть | Вода питьевая из разводящей сети | На соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 | 2 раза в год | СанПиН 2.1.4.1074-01 | | |
| Т-5 Складские помещения | Холодильное оборудование | Температурный режим | 2 раза в неделю | СП 2.3.6.1079-01 | | Руководитель подразделения |

| | | |
|---------------------|--|------------------|
| ООО «Формула вкуса» | <p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p> | Р СМБПП -04-2021 |
|---------------------|--|------------------|

У Т В Е Р Ж Д А Ю
ООО «Формула вкуса»

_____ А.А. Белов
« . » _____ 202_ г.

Организация пест - контроля в соответствии с принципами ХАССП.

Pest control (в русской транслитерации – пест – контроль) – это термин, который в буквальном переводе обозначает «контроль вредителей».

Пест – контроль на всех этапах производства пищевой продукции от производителя до потребителя это контроль численности вредителей, система мероприятий, направленная на снижение всех возможных рисков загрязнения продукции вредоносными животными, продуктами их жизнедеятельности, а также пестицидами в случае их применения, широкое внедрение превентивных мер, препятствующих заселению объектов вредителями.

Чем пест – контроль отличается от дератизации и дезинсекции?

Дератизация и дезинсекция в традиционном «медицинском» понимании учитывают только так называемые «целевые» виды членистоногих и животных, имеющие эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение, в то время как эти понятия надо рассматривать гораздо шире, с учетом среды обитания человека и возможности загрязнения продукции от производства до потребителя (как говорят «от фермы до вилки»).

Проблемными биологическими видами (вредителями) являются самые разнообразные животные, проявляющие себя в качестве вредоносных агентов в определенных условиях:

- Природные и синантропные виды грызунов, в том числе наиболее часто вредящие: крысы, мыши, полевки, особенно крыса серая, черная, мышь домовая и другие.

- Различные виды членистоногих – синантропные и полусинантропные, в сельскохозяйственных районах – природные (дикие): разные виды мух (комнатные, плодовые, мясные), городские комары (а в некоторых регионах – малярийные), бабочницы, осы, пауки и другие, все