

УТВЕРЖДЕН

Приказом ГБДОУ ЦРР-
детского сада №29
Красносельского района СПб
01.05.2025 № 15-ах

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ
ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ
СТО 03-25

Экземпляр № ____

г. Санкт-Петербург
2025

ГБДОУ ЦРР-детский сад №29 Красносельского района СПб	Входной контроль и хранение сырья СТО 03-25	Изменение:
		стр. 2

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	3
3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	3
4. ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ	4
5. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ	4
7. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ	4
8. ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ	5
9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	6
10. ПРИЛОЖЕНИЕ А Форма Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	7
11. ПРИЛОЖЕНИЕ Б Форма Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	8
12. ПРИЛОЖЕНИЕ В Форма Журнала учета температурно-влажностных режимов	9
13. ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ	10
14. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	11

ГБДОУ ЦРР-детский сад №29 Красносельского района СПб	Входной контроль и хранение сырья СТО 03-25	Изменение:
		стр. 3

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий Стандарт организации разработан с целью упорядочения работ по входному контролю и хранению сырья и вспомогательных материалов.

1.2. Настоящий Стандарт устанавливает требования к организации, проведению, оформлению и анализу результатов входного контроля и хранения сырья и вспомогательных материалов.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем Стандарте организации использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ГОСТ Р ИСО 9000-2015 "Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь";
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ФЗ №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Технологические карты.
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Применяемые в Стандарте организации термины и определения, относящиеся к понятиям системы ХАССП, соответствуют стандартам ГОСТ Р ИСО 9000-2015 и ГОСТ Р 51705.1-2024.

Также в настоящем стандарте применяют следующие термины:

Стандарт – нормативный документ по стандартизации, разработанный, как правило, на основе согласия, характеризующегося отсутствием возражений по существенным вопросам у большинства заинтересованных сторон, утвержденный признанным органом (организацией);

Контроль - оценивание соответствия путем наблюдения и выводов, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями и калиброванием;

Входной контроль – контроль продукции поставщика, поступившей на предприятие и предназначенной для использования при изготовлении продукции;

Контроль качества продукции – контроль качественных или количественных характеристик и/или свойств продукции;

Безопасность – отсутствие недопустимого риска;

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

ГБДОУ ЦРР-детский сад №29 Красносельского района СПб	Входной контроль и хранение сырья СТО 03-25	Изменение:
		стр. 4

Соответствие – выполнение установленных требований;

Несоответствие – невыполнение установленного требования;

Пищевые продукты – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу;

4. ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

ГОСТ - Государственный стандарт

НД - Нормативная документация

СТО - Стандарт организации

ХАССП - Анализ рисков и критические контрольные точки

5. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Входной контроль поступающего в организацию сырья, вспомогательных материалов осуществляется для установления соответствия их качества и безопасности требованиям нормативной документации, договорам о поставках и сопроводительным документам.

5.2. Входной контроль осуществляется лицами, уполномоченными на этот вид деятельности (см. должностные инструкции).

5.3. Поступающее сырье, вспомогательные материалы должны (в обязательном порядке) сопровождаться пакетом документов, подтверждающих их качество и безопасность.

6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

6.1. Входному контролю подлежит каждая партия всех видов сырья и вспомогательных материалов, поступающая в организацию.

6.2. Входной контроль осуществляется по качественным и количественным показателям, кроме того, осуществляется контроль сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции.

6.3. Входной контроль всех видов сырья и вспомогательных материалов, проводится на соответствие требованиям нормативной документации и/или договорным условиям.

6.4. Лица, осуществляющие входной контроль сырья и вспомогательных материалов, должны руководствоваться:

- Должностными инструкциями;
- Действующей нормативной документацией (ГОСТ, СанПиН, ТУ, ГН, нормативной документацией изготовителя, договорами о поставках);
- Настоящим стандартом.

7. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

7.1. Приёмка каждой партии сырья и вспомогательных материалов производится в день поступления. Входной контроль осуществляет кладовщик, а в случае его отсутствия повар детского питания. Прием товара на склад осуществляет материально ответственное лицо – кладовщик.

7.2 Сырье поступает в организацию в таре производителя (поставщика).

7.3. При входном контроле сырья и вспомогательных материалов проверяется:
– наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации (накладные товарно-транспортные, паспорт или удостоверение качества и безопасности,

ГБДОУ ЦРР-детский сад №29 Красносельского района СПб	Входной контроль и хранение сырья СТО 03-25	Изменение:
		стр. 5

сертификаты или декларации соответствия, санитарно – эпидемиологические заключения, ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (в программе меркурий), для сырья животного происхождения, спецификации от производителя);

– соответствие видов и наименований поступившего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;

– целостность тары и упаковки, наличие и правильность маркировки;

– визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.

7.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. В таких случаях оформляется акт несоответствия сырья. Поставщику предъявляется претензия в письменном виде, сырье возвращается поставщику.

7.5. Результаты входного контроля сырья и вспомогательных материалов регистрируются в «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» кладовщиком. Форма журнала приведена в (Приложении А).

8. ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

8.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

8.2. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение Б), журнал хранится в течение года. Журнал может быть как на бумажном носителе так и в электронном.

8.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал учета температурно-влажностного режима (Приложение В). Журнал может быть как на бумажном носителе так и в электронном.

8.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

8.5. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

8.6. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

8.7. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

8.8. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

8.9. 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.

8.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

8.11. 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.

ГБДОУ ЦРР-детский сад №29 Красносельского района СПб	Входной контроль и хранение сырья СТО 03-25	Изменение:
		стр. 6

8.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С.

8.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

8.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

9.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

9.1. Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ , шеф-повар несут ответственность:

- За информирование поставщиков о требованиях организации к качеству поставляемой продукции;
- За качество закупаемого сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов;
- За своевременное предъявление рекламаций по несоответствующему сырью, вспомогательным материалам;
- За организацию возврата или замены несоответствующего товара;
- За своевременное приобретение сырья и вспомогательных материалов.

9.2. Кладовщик, шеф-повар несут ответственность:

- За своевременное осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов в полном объеме;
- За своевременное и достоверное ведение учетно-регистрационной документации (журналов, актов и т.д.).

9.3. Сотрудники пищеблока (кладовщик, шеф-повар) несут ответственность:

- За соблюдение правил складирования, сроков и условий хранения сырья и регистрацию данных;
- За очередность и своевременность выдачи в производство сырья прошедшего входной контроль.

ГБДОУ ЦРР-детский сад №29 Красносельского района СПб	Входной контроль и хранение сырья СТО 03-25	Изменение:
		стр. 9

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)

Форма журнала учета температурно-влажностных режимов

Дата	Контроль параметров хранения		Отметка о соответствии	Корректирующие действия	Подпись ответственного лица
	температура	влажность			

