

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 6 общеразвивающего вида Кронштадтского района Санкт-Петербурга

197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Флотская д. 10а, тел 311-37-62
e-mail: sad-kron6@yandex.ru



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий

Е.Е.Кияниченко

2021 г.

Приказ № 82



ГБДОУ детский сад №6 Кронштадтского района Санкт-Петербурга	Входной контроль и хранение сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов СТО 03	Изменение:
		стр. 2 из 7

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем Стандарте организации использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ ISO 9000-2011 "Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь";

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

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 (учреждением);

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;

Испытание – определение одной или нескольких характеристик согласно установленной процедуре;

Образец испытаний – продукция или ее часть, или проба непосредственно подвергаемые эксперименту при испытаниях;

Контрольные испытания – испытания, проводимые для контроля качества объекта;

Периодические испытания – контрольные испытания выпускаемой продукции, проводимые в объемах и в сроки, установленные НД, с целью контроля стабильности качества продукции и возможности ее выпуска;

Лабораторные испытания – исследования физико-химических, микробиологических и иных регламентируемых показателей безопасности пищевой продукции, организованные в аккредитованной лаборатории;

Инструментальный контроль – контроль с применением инструментальных средств;

Продовольственное сырье – сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

Производственный контроль – контроль продукции и процессов производства на соответствие требованиям настоящего технического регламента, осуществляемый участником хозяйственной деятельности в сфере производства и оборота пищевых продуктов;

Температурный режим при производстве и обороте пищевых продуктов и компонентов – совокупность показателей регламентируемых температур в массе продукта; в камере холодильного оборудования, предназначенного для временного хранения продукта; в производственном (складском) помещении, используемом в технологическом процессе производства пищевого продукта;

Контроль качества продукции – контроль качественных или количественных

ГБДОУ детский сад №6 Кронштадтского района Санкт-Петербурга	Входной контроль и хранение сырья, тары, вспомогательных и упаковочных материалов СТО 03	Изменение:
		стр. 3 из 7

характеристик и/или свойств продукции;

Безопасность – отсутствие недопустимого риска;

Риск – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

Допустимый риск – риск, приемлемый для потребителя;

Недопустимый риск – риск, превышающий уровень допустимого риска;

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

Соответствие – выполнение установленных требований;

Несоответствие – невыполнение установленного требования;

Идентификация продукции – идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий – деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документам и на этикетках;

Результат идентификации – заключение о соответствии (несоответствии) конкретной продукции образцу и/или ее описанию;

Процедура – установленный способ осуществления деятельности или процесса; процедура устанавливает «что» и в какой последовательности необходимо выполнять;

Утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий – использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются;

Нормативные документы – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

Технические документы – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и др.); удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

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

Материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами – материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

Безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущего поколений.

4. ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

ИСО

Международная организация по стандартизации

РФ

Российская Федерация

ХАССП

Анализ рисков и контрольно-критические точки