

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

	список опасностей			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 пива для 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 СМБПШ-01-2021
			Издание 1
Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции			

5.4.45 Блок схема подготовки молока сушеного к производству								
5.4.45.2	Хранение	Микробиологиче- ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
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 подпитывке помидоров консервированных к производству								
5.4.46.2	Хранение	Микробиологиче- ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
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								
5.4.47.2	Хранение	Микробиологиче- ские опасности	+	-	+	-	Контроль температурного режима и длительности хранения	PRPo
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, заверенный 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 Срок 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

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО

Руководитель группы безопасности пищевой продукции

подпись

расшифровка подписи

Дата _____

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

** Объекты аудита включают документы СМБПП предприятий, 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 аудиторов 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 представлять 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 Б

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 аудиторов:

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	Обоснование: ДП СМБСП-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: 3

Приложение Ж

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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель аудиторской группы

наименование подразделения

подпись

расшифровка подписи

20 __ г.

ПЛАН

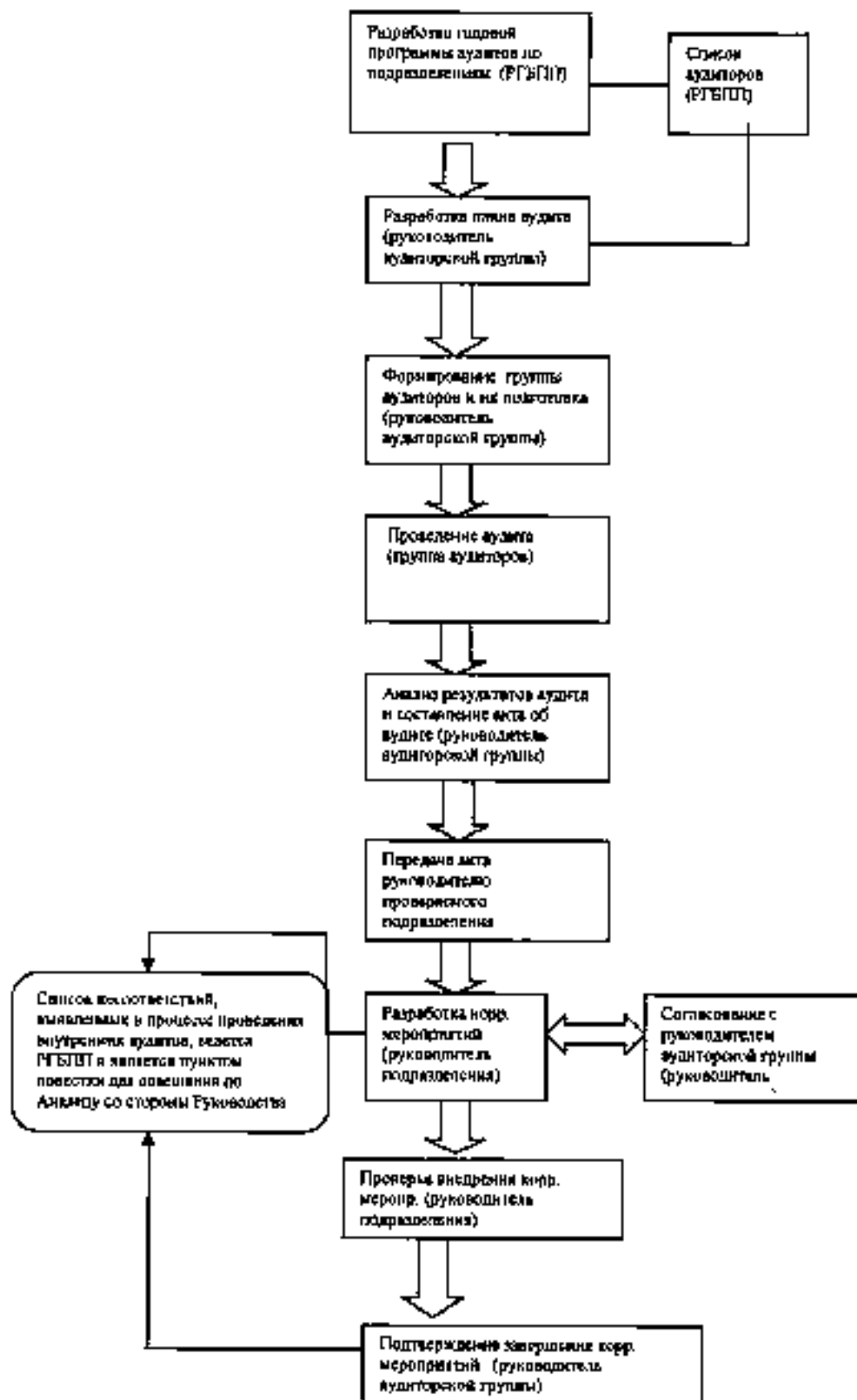
корректирующих мероприятий по устранению несоответствий,
выявленных при внутреннем аудите СМБПП в _____

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 СМБСП-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 СМБСП-8.4.1-09-2021
		Издание: 1

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ изме- нения	№ листа (страницы)				№ извеще- ния	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения изменения	Дата введе- ния измене- ния	Приме- чание
	изме- нен- ного	замене- ного	по во- го	анну - лvaro - ванн ого					
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

AB

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 включающей 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: I
---------------------	--	--

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 по предмету 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 заводским 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 заводского 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, исключаящих 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 документацией на сырье и материалы. В случае, когда в документах на полученное сырье и материалы отсутствует информация об условиях хранения, эти условия определяются начальником ППЛ.

7.8 Правила хранения сырья и материалов (правила складирования, идентификация, 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 СМБП-7.3.3-11-2021 Издание: 1

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма идентификационной таблички склада сырья и материалов

Наименование, марка сырья и материала Деклар или
Поставщик продукции
Дата поступления
Дата выработки
Срок хранения

ООО «Формула вкуса»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА Закупки	Обозначение: ДП СМБПТ-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 _____ 20__

год.
(период)

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 _____ (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> 1. Анализ информации 2. 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 выбранной поставщиками Согласование кандидатуры поставщиков при проведении повторной оценки поставщиков при повышенном 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 СМЕПП-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 выявления причины 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 заводской 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 Закупки	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.</p> <p>Штательное хранение применяют в тех случаях, когда форма сырья и материалов (упаковка, тара) допускает штательную 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 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)				№ изве- щения	Подпись и ФИО лица, внесшего изменение	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Примечание
	изме- нен- ного	земе- нок- ного	нов о- го	вину- лиро- ван- ного					
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

**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 (копия) 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. Технических регламентов Таможенного союза (далее ТР ТС)

3 Термины и определения

В настоящей документированной процедуре применяются 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 сопровождающими;

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 в 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 ее 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 появление 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 Безопасность 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;
- сравнение 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 утверждения, 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;
- сравнение отобранных образцов продукции с сопроводительными талоном (Приложение Б), оформленным 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 <hr/> 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);
- предоставление отчетов 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 определять 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 в удобные информационные форм (сопроводительных документов), схем, а также процедур маркировки, систематизации, хранения и использования 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 Документируемая 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.

ООП «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 СМБСП-7.9-10-2021 Издание: 1
		Лист 9 из 14

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Форма сопроводительного талона

Номер талона	Наименование продукции	Дата в-работы, номер партии	Кол-во	Номер смены	Характеристика, данные о доп.картинке	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 СМБП-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

_____ г.
« ____ » _____ 20__ г.

А К Т № _____ / 20__
от _____ 20__ г.

Основание: _____
Составлен комиссией:
Председатель комиссии _____

Члены комиссии:	<u>Заведующий производством</u> <small>подпись</small>	ФИО
	<u>повар</u> <small>подпись</small>	ФИО
	<u>повар</u> <small>подпись</small>	ФИО

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

Заключение комиссии: _____

Подписи:

<u>Заведующий производством</u> <small>подпись</small>	_____	_____	_____
<u>повар</u> <small>подпись</small>	_____	_____	_____
<u>повар</u> <small>подпись</small>	_____	_____	_____

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)				№ изменения	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Примечание
	измененного	замененного	нового	вну-лренно-ванного					
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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Формула Вкуса»

_____ А.А. Белов
« ____ » _____ 2020 г.

Программа

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнении 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 специальному 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 предприятия являющиеся мероприятием	№ 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	Автопортное средство	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию: сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологическую заключения, товарно-транспортная накладная; на импортную продукцию: сертификат соответствия, товарно-транспортных на-	1.1	Каждая поступающая партия, взаимный 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» 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 про-	Руководитель подразделения Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

			кладная; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство (РФ, товарно-транспортная накладная).	докумта 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

Технологический процесс	Производственные помещения	3	4	5	6	7
		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
Полнота технологического процесса	Весь объект	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	2.2.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения

са		твой продукция, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары				СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования в организациях 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 в 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 в организациях 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 объемов 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 организации 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, calorificность	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 помещений 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, контроль соблюдения 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, регистрации 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, представленными или поставленными сан.эпид.службы</p> <p>Контроль за наличием сан.паспорта и эффективности проведения дез.работ.</p> <p>Контроль за наличием и ведением журнала по учету дез.работ</p> <p>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>Контроль режима мытья и дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>Контроль своевременности</p>	<p>5.1.</p> <p>5.2</p> <p>5.3</p> <p>5.4.</p> <p>5.5.</p> <p>5.6.</p>	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 дезинфекции и дератизации.</p> <p>Журнал учета и расходования дез. Средств, инструкция по приготовлению рабочих растворов дез.средств.</p> <p>График проведения санкт</p> <p>арных дней</p> <p>Контроль ка-</p>

			проведения генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утвержденным руководителем.					частей 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, рулонная бумага	производственные помещения	Проведения лабораторных исследований (смылов)		5.9.	1 раз в 6 месяцев 10 смывов		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.	2 раз 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 организациям общественного питания населенных пунктов» 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 прохождение 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 организациям общественного питания населенных пунктов» 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 организациям общественного питания населенных пунктов» 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

Руки персонала

Т-2 раздача, производственные помещения

Готовая продукция

Т-3 Условия труда

Микроклимат

Освещенность

Шум

Т-4 вода питьевая (разводящая сеть)

Химические и микробиологические показатели качества воды

Т-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		Руководитель подразделения
Т-5 Складские помещения	Холодильное оборудование	Температурный режим	2 раза в неделю	СП 2.3.6.1079-01		

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