

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ
Р.П. Заброцький

« 14.09.2021р. »

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program) СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ Specifications (requirements) for raw materials and supply control

ПП - 10/21

ФОП Скальська М.В.

РОЗРОБЛЕНО:

« 01 » вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р	03.09.2022р		
Підпис	М. Скальська	М. Скальська		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С. Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Редакція №1-2021

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ	СТОРІНКА 2 з 12

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	3
4.	Відповідальність _____	4
5.	Порядок виконання ПП-10/21 для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 _____	4
6.	Вибір та оцінка постачальників _____	6
7.	Критерії та моніторинг _____	7
8.	Протоколи _____	8
9.	Коригувальні дії _____	8
10.	Додатки _____	9
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-10/21 _____	11
	Лист реєстрації змін _____	12

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками	СТОРІНКА 3 з 12

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Програма-передумова ПП-10/21 Системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексті - Система НАССР) встановлює для ідальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 вимоги щодо придбання (закупівлі) харчових продуктів, допоміжних компонентів та матеріалів у постачальників/виробників згідно відповідних документів на них - специфікацій чи інших нормативно-технічних документів у відповідності до діючих вимог.

1.2. ПП-10/21 встановлює ефективну систему контролю за виконанням даної програми-передумови.

1.3. ПП-10/21 обов'язкова для працівників ідальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18.

2. Нормативні посилання

При розробці інструкції використані посилання на нормативні документи (далі - НД), нормативно-правові акти (далі - НПА) та документи системи управління безпечністю (далі - СУБХП):

- ДСТУ ISO 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;

- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу;

- ISO/TS 22002-2:2013 Програми-передумови безпечністі харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування;

- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» за №2042-VIII від 06.08.19р.;

- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур; заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (zareestrovаний в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);

- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечністі та якості харчових продуктів» (В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014.

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В даній інструкції використовуються терміни та їх визначення, наведені в нормативних документах п.2., а також:

- допоміжні матеріали - споживча тара, транспортна тара, пакувальні матеріали, дезінфікуючі засоби, хімічні реактиви тощо.

- харчовий продукт - речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначені для споживання людиною. До харчових продуктів належить вода питна та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час приготування страв, підготовки або обробки.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками	Сторінка 4 з 12

3.2. Скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- НД - нормативна документація;
- ТТН – товарно - транспортна накладна;
- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- заклад – їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

4. Відповідальність

ФОП (керівник ГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками вимог цієї програми-передумови щодо контролю постачальників;
- встановлення ефективної системи контролю за виконанням ПП-10/21;
- доведення до відома працівників їдальні вимог даної програми-передумови;
- ФОП погоджує та затверджує реєстр постачальників;
- організацію придбання харчових продуктів та допоміжних матеріалів за потреби;
- вибір постачальників;
- своєчасне повідомлення про невідповідність закупленої сировини та допоміжних матеріалів;
- реалізацію системи контролю за виконанням ПП-10/21;
- ведення документації робочих журналів, протоколів з виконання даної програми-передумови;
- контроль за виконанням заходів щодо виконання даної програми- передумови;
- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;
- підготовку пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на вдосконалення діяльності даної програми-передумови;
- відповідального за вхідний контроль сировини, допоміжних матеріалів, перевірку супровідних документів.

5. Порядок виконання ПП-10/21

для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

5.1. Встановлення вимог до постачання сировини допоміжних компонентів та матеріалів, включає:

- вимоги до сировини допоміжних компонентів та матеріалів;
- кількість;
- терміни поставки.

Вимоги до конкретних поставок сировини допоміжних компонентів та матеріалів, визначаються кухарем, виходячи з реальних та прогнозованих потреб їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

5.2. При закупівлі допоміжних компонентів та матеріалів для виробництва харчової

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
проспект С. Бандери, 14	СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ	СТОРІНКА 5 з 12
м. Тернопіль, Тернопільська область		

продукції кухар повинен запросити у постачальника відповідну специфікацію згідно НД.

5.3. Закуплена сировина, допоміжні компоненти та матеріали підлягають вхідному контролю.

5.4. Сертифікат відповідності, ТТН або декларацію виробника, тощо отримують від кожного постачальника на кожну партію товару.

5.5. Товарно-транспортна накладна супроводжує також кожну партію сировини, допоміжних компонентів чи матеріалів.

5.6. Після вхідного контролю сировина, допоміжні компоненти чи матеріали відвантажуються в місця зберігання.

5.7. Приймання та зберігання харчової сировини (продуктів).

Харчові продукти, які надходять в їдальню Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 відповідають вимогам нормативно-технічної документації, знаходяться в справній чистій тарі та супроводжуються документами, які засвідчують безпечність, а також маркованим ярликом на кожному тарному місці з вказаною датою часу виготовлення, а також кінцевого терміну їх реалізації.

Кухар відповідає за прийом продуктів, що надходять.

Закуплені продукти проходять обов'язковий вхідний контроль на підставі документів, за якими постачальник доводить відповідність вимог: сертифікат відповідності, якісні посвідчення.

При отриманні продуктів проводять суб'єктивну органолептичну оцінку – візуальний огляд або виявлення характерного запаху, аналіз супровідних документів тощо. Для перевірки ефективності системи НАССР у деяких випадках постачальник повинен провести певні випробування, наприклад наявність патогенної мікрофлори та підтвердити це протоколом випробувань. Такий аналіз проводять на вибірковій, а не на постійній основі.

Заборонено приймати:

- м'ясо всіх видів тварин без позначки придатності;
- м'ясо птиці та яйця без маркування на упаковці;
- крупи, борошно, фрукти та інші продукти, заражені комірними шкідниками;
- овочі та фрукти з ознаками гнилі;
- швидкопсувні продукти з протермінованим терміном реалізації, або на межі його

закінчення;

- продукцію рослинництва без експертного висновку.

Особи, відповідальні за вхідний контроль повинні:

1. Провести зовнішній огляд автомобіля на відповідність транспорту вимогам щодо якості та безпечності перевезення харчових продуктів;
2. Перевірити наявність всіх необхідних документів та термін їх дії;
3. Перевірити цілісність та зовнішній вигляд транспортної упаковки. Перевірити наявність та відповідність маркування на транспортній упаковці супровідним документам.

При негативних висновках вхідного контролю, відповідальний повідомляє керівника групи безпечності харчових продуктів, складається акт невідповідності і визначаються подальші дії з невідповідними харчовими продуктами.

Якщо за результатами вхідного контролю продукти відповідають вимогам, то кухар згідно документів, що засвідчують безпечність, здійснює прийом харчових продуктів.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ	СТОРІНКА 6 з 12

6. Вибір та оцінка постачальників

Приймання та вхідний контроль харчових продуктів починається із вибору кваліфікованих постачальників. При виборі постачальників застосовується метод оцінювання.

6.1. Оцінювання постачальників.

Створення і впровадження системи оцінювання постачальників при прийманні та вхідному контролі харчової сировини є обов'язковою вимогою їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18.

Оцінювання постачальників проводиться перед тим, як розпочинати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю харчових продуктів (неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву імовірність загрози безпечності харчових продуктів, можливе проведення аудиту постачальників таких харчових продуктів.

За результатами оцінки формується реєстр постачальників за встановленими критеріями конкретних закупівель.

Встановлені критерії:

критерій – 1 (безпечність, з врахуванням сертифікованої продукції чи системи управління постачальника);

критерій – 2 (ціна);

критерій – 3 (умови оплати);

критерій – 4 (умови постачання, транспортування).

Оцінювання по 5-ти бальній шкалі. Максимальна оцінка 5-ть балів.

6.2. Вибір постачальника.

Вибір постачальників здійснюється в наступних випадках:

- при необхідності закупівлі продуктів, складників, інше, що раніше не використовувалися у рецептурі приготування страв;
- при необхідності заміни постачальника через зниження якості продукції, що поставляється ним, або порушення термінів постачання;
- при неприйнятності цін;
- при неспроможності постачальника забезпечити необхідний обсяг постачань у потрібний термін.

В інших випадках закупівлі здійснюються в постачальників, які раніше зарекомендували себе з доброї сторони, оскільки якість їхніх поставок перевірено, і відповідність встановленим вимогам підтверджено.

Вибір постачальників продукції, яку закупляють для потреб їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 здійснюється на основі всебічної оцінки їх з точки зору надійності як ділових партнерів та при погодженні з ФОП приймається рішення про доцільність співробітництва з даним постачальником.

Використовуючи повну інформацію про постачальників як про ділових партнерів, кожному конкретному постачальнику привласнюється наступна категорія надійності:

- категорія I — відносяться постачальники, що мають з їдальнею тривалі ділові зв'язки, стабільно виконують договірні зобов'язання, тобто поставляють продукцію за погодженою ціною, у встановлений термін і необхідної якості;
- категорія II — постачальники, що стабільно виконують договірні зобов'язання за ціною, термінами і кількістю постачань, однак не задовільняють в повному обсязі вимоги

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
	СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ	СТОРІНКА 7 з 12

по якості продукції, що поставляється. Відносяться також постачальники, що поставляють продукцію необхідної якості, але не є задовільні в економічних розуміннях і умовах постачання;

- категорія III — постачальники, що не є задовільні в економічних розуміннях, умовах постачання і якості продукції та до яких їдальня має претензії;

- категорія IV — відносяться постачальники, що не мають у поточному місяці ділових зв'язків — так названі «потенційні постачальники».

Примітка. У необхідних випадках з потенційним постачальником спочатку укладається ділова угода про постачання партії товару для її випробування.

7. Критерії та моніторинг

Моніторинг критеріїв процесу відслідковується при перевірці внутрішніми аудиторами записів у журналах, протоколах. Результати моніторингу узагальнюються і передаються для аналізу ФОП (керівнику ГБХП).

№ з/п	Захід	Періодичність	Документ, що регламентує вимоги / протокол підтвердження заходу	Відповідальний за моніторинг
1.	Ведення Реєстру постачальників основних та допоміжних матеріалів	1 раз на рік	ISO/TS 22002-1:2009	ФОП (КГБХП)
2.	Проведення оцінки постачальників	1 раз на квартал	ISO/TS 22002-1:2009	ФОП (КГБХП)
3.	Облік продукції, що підлягає вилученню/поверненню	За потреби	ISO/TS 22002-1:2009	Кухар
4.	Проведення вхідного контролю сировини, допоміжних компонентів та матеріалів	При поступленні	ISO/TS 22002-1:2009	Кухар ФОП (КГБХП)

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
	СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ	СТОРІНКА 8 з 12

8. Протоколи

№ з/п	Найменування	Код форми	Відповідальний за заповнення/ розробку/ ведення	Періодичність заповнення	Місце збереження заповненої форми
1	2	3	4	5	6
1.	Реєстр постачальників	Довільна	ФОП (КГБХП)	При укладанні угоди з новим постачальником та зміні постачальника	ФОП (КГБХП)
2.	Заявка на придбання сировини та матеріалів	Довільна	Кухар	Оперативно	ФОП (КГБХП)
3.	Супровідні документи на основні та допоміжні матеріали	Сертифікат відповідності, якісне посвідчення, декларація виробника тощо	Кухар	На кожну партію	ФОП (КГБХП)
4.	Протоколи лабораторних досліджень	Встановлена форма	Кухар	На всі проведені дослідження	ФОП (КГБХП)
5.	АКТ вибракування сировини / матеріалів непридатних для використання для приготування страв	Ф/ПП-10/01	ФОП (КГБХП)	За необхідності	ФОП (КГБХП)
6.	ЛИСТ оцінки постачальника	Ф/ПП-10/02	ФОП (КГБХП)	Щоквартально	ФОП (КГБХП)

9. Коригувальні дії

У випадку виявлення невідповідності при вхідному контролі продуктів харчування, допоміжних компонентів чи матеріалів, такі партії відмічають, як невідповідні, та поміщають їх в спеціально відведене місце для зберігання, після чого повідомляють керівника про характер невідповідності, номер партії, дату виробництва та дату її поступлення.

У такому випадку приймається рішення про повернення постачальнику такої продукції, попередження чи заміну постачальника, внесення зміни до реєстру постачальників тощо.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ	СТОРІНКА 9 з 12

10. Додатки

Додаток 1

ЗАТВЕРДЖУЮ

_____ М.В. СКАЛЬСЬКА

« ____ » _____ 20__ р.

АКТ №__ від _____ 20__ р.

Ф/ПП – 10/01

Вибракування сировини / матеріалів непридатних для використання для приготування страв.

Нами, комісією в складі: _____

_____ складено даний Акт про те, що _____ 20__ р.

при огляді сировини, матеріалів _____

(вказати вид)

в кількості _____ кг, отриманих

від _____

(вказати назву постачальника)

Детальний опис виявлених невідповідностей: _____

Заключення:

На основі вищевказаного у відповідності до _____

_____ зазначена в дійсному акті сировини / матеріали, в кількості _____ кг непридатна до використання за призначенням і підлягає поверненню власнику.

ФОП (Керівник ГБХП) _____

Представник постачальника _____

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 10/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СПЕЦИФІКАЦІЇ (ВИМОГИ) ДО СИРОВИНИ ТА КОНТРОЛЬ ЗА ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ	СТОРІНКА 10 з 12

Додаток 2

ЛИСТ

оцінки постачальника _____
 (сировини / допоміжних компонентів чи матеріалів) та інших товарів _____
 _____ (назва підприємства / господарства)
 Ф/ПП – 10/02

№ з/п	Критерії оцінки	Результати оцінки у балах

Керівник ГБХП _____

