

Методические рекомендации

**по приёмке пищевых продуктов и продовольственного сырья в
учреждения бюджетной сферы,**

**разработанные Управлением Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской
области совместно с департаментом предпринимательства и торговли
Воронежской области**

При приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья в организацию необходимо:

1. Провести визуальный осмотр продукции, а именно:

- транспортная и потребительская упаковка продукции должна быть без видимых сильных загрязнений; целостность упаковки продукта не должна быть нарушена;

- на транспортную и потребительскую упаковку продукции производителем в обязательном порядке должна наноситься предусмотренная законодательством информация в полном объеме. В случае, если в организацию поступила расфасованная продукция, поставщик обязан приложить ксерокопию этикетки с транспортной упаковки;

- проверить сроки годности поступившей продукции; наличие продукции с явными признаками недоброкачества (нарушение целостности кожуры овощей и фруктов, плесень, гниль, наличие вредителей в сыпучей продукции).

2. Проверить наличие товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость продукции (товарно-транспортная накладная) и документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность (ветеринарное свидетельство, декларация о соответствии, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

Помимо вышеперечисленных требований к приему, необходимо соблюдать требования санитарных норм и правил в части приема в организации пищевых продуктов и продовольственного сырья в зависимости от деятельности учреждения (санитарные нормы и правила для дошкольных образовательных учреждений, лечебно-профилактических учреждений и др.).

3. Обязательное внесение в полном объеме сведений о продукции в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших в организацию.

4. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

При нарушении требований санитарного законодательства при приёмке товара предусмотрена административная ответственность в соответствии с Кодексом РФ об административных правонарушениях.