

Броварський ліцей №11
Броварської міської ради Броварського району Київської області
Адреса: 07400, м. Бровари, вул. М. Лагунової, 17-А

ПРОГРАМА- ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР
щодо специфікації та контролю постачальників
(ПП-10)

Лист ідентифікації статусу документа

	Посада	ПІБ	підпис	Дата	
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22	
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22	
ПП 10		Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»		04-2020	09-2022	1	14

1 МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумови розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11.
- 1.2 Програма-передумови встановлює порядок робіт стосовно вибору постачальників, здатних задовольнити вимоги закладу освіти щодо якості, безпечності, своєчасного постачання та вартості продукції (основних та допоміжних матеріалів), що постачаються, і ставить за мету мати в наявності перелік таких постачальників.
- 1.3 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання посадовими особами закладу освіти, які задіяні у процесі оцінювання постачальників.

2 ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/скорочення	Розшифровка
Суб'єкт господарювання	Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області
ПП	Програма-передумова – базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів) необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпечності харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпечності харчових продуктів (група безпечності харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники – біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Б, Ф, Х	Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

3. ВСТАНОВЛЕНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

ПП 10	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020	09-2022	1	14

3.1 Відповідальність за дотримання положень даної методики та належне їх виконання покладено на безпосередніх виконавців робіт (в межах покладених на них посадових обов'язків).

3.2 Загальну відповідальність за здійснення об'єктивної оцінки постачальників сировини, основних та допоміжних матеріалів, в тому числі за документальне її оформлення та збереженість необхідних протоколів покладено на комірника закладу.

3.3 Загальний контроль дотримання положень даної методики здійснює керівник групи безпечності.

4. Порядок проведення робіт

4.1 Оцінювання постачальників.

4.1.1 Для оцінювання постачальників та визначення їх рейтингу в закладі освіти використовуються наступні основні критерії:

- ❖ рівень якості та безпечності продукції порівняно з ринковими або власними вимогами;
- ❖ ділова репутація постачальника (стабільність функціонування, відповідальність щодо виконання зобов'язань, політика ціноутворення, платоспроможність, кваліфікація персоналу);
- ❖ наявність пакету необхідної документації на продукцію;
- ❖ форма та умови розрахунків;
- ❖ дотримання умов та термінів поставок;
- ❖ досвід минулої співпраці.

ТА ІНШІ УМОВИ ВКЛЮЧЕНІ В ТЕНДЕРНУ ДОКУМЕНТАЦІЮ

4.1.2 Результати оцінювання фіксуються в *Журналі переліку та оцінки постачальників (Ж-10)*, який містить не лише данні щодо критичного оцінювання постачальників, але й всю необхідну інформацію щодо постачальника та продукції, що в нього закуповується.

4.1.3 Внесення постачальників до *Журналу переліку та оцінки постачальників (Ж-10)* означає, що вони здатні постачати визначену продукцію згідно вимог закладу освіти.

4.1.4 Дані про постачальників, які в будь-якому аспекті зарекомендували себе негативно, фіксуються (з зазначенням причин) з метою недопущення невідповідностей при подальшій співпраці.

4.2 Формування Журналу переліку та оцінки постачальників (Ж-10)

4.2.1 *Журнал переліку та оцінки постачальників (Ж-10)* зберігається в паперовому вигляді або у вигляді комп'ютерного файлу. По мірі виявлення нових постачальників або при змінах в роботі наявних партнерів, відомості *Журналу переліку та оцінки постачальників (Ж-10)* оновлюються.

4.2.2 Відповідальність за належне оформлення *Журналу переліку та оцінки постачальників (Ж-10)*, своєчасне оновлення її даних, актуальність, ідентифікацію та збереженість даних покладено на комірника.

4.2.3 Відомості про постачальників доводяться до відома всіх зацікавлених підрозділів та працівників закладу освіти.

ПП 10	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020	09-2022	2	14

4.2.4 При оцінці постачальників однакової сировини, перевагу надають тому, що має більший середній бал при оцінюванні.

4.2.5 Критерії оцінювання можуть доповнюватися протягом року.

4.3 Критичне аналізування роботи з постачальниками

4.3.1 З певною періодичністю (але не рідше *1 разу на рік*) директор спільно членами групи безпечності та керівниками зацікавлених структурних підрозділів проводять критичне аналізування роботи з постачальниками.

При цьому враховуються:

- ❖ *якість та безпечність продукції, що поставляється;*
- ❖ *вартість та її зміни за рік;*
- ❖ *ймовірність отримання «бонусних» цін, відстрочки платежу*

тощо;

- ❖ *дотримання умов та термінів поставки;*
- ❖ *умови оплати;*
- ❖ *умови постачання;*
- ❖ *виконання гарантійних зобов'язань по договорах.*

4.3.2 Критичне аналізування роботи з постачальниками за вищенаведеними критеріями здійснюється на підставі досвіду минулої співпраці, *даних маркетингових досліджень, рекламної та каталожної інформації самого постачальника*, відгуків інших споживачів та відомостей, одержаних від інформованих працівників, від конкурентів постачальника, з інших джерел. Крім того, враховуються зауваження працівників харчоблоку, які використовують або експлуатують куповану продукцію.

4.3.3 При визначенні рейтингу постачальників, які раніше співпрацювали з закладом освіти, обов'язково враховуються дані про якість та безпечність раніше закупленої в них продукції.

Контрольні заходи щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

1. ТРАНСПОРТ

- промаркований з написом «Продукти»

- зовнішній та внутрішній вигляд автотранспорту (кузов машини із середини повинен бути покритий оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажми, що можуть зніматись.

- санітарна книжка у водія та допоміжного персоналу

- наявність санітарного одягу у водія (халат, рукавиці)

(п.4.3 Інструкції) (контрольні таблиці перевірки транспорту додаються)

ГП 10	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020	09-2022	3	14

2. ВИМОГИ ДО ПРОДУКЦІЇ

- наявність сертифікату та супровідних документів, в яких підтверджується походження. Безпечність, якість продукції. Прописано:

- ґатунок
- категорія
- дата виготовлення на підприємстві
- термін реалізації
- умови зберігання
- для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення

- зовнішній контроль продукції
(зберігання сертифікатів якості)

3.ВИМОГИ ДО ТАРИ

- тара повинна бути відповідно промаркована і використовуватись за призначенням

- тара повинна бути виготовлена з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування.

(контрольні таблиці перевірки тари додаються)

КОМІРНИК:

- контролює умови доставки продуктів (розділення різних видів харчових продуктів, дотримання безперервності температурного ланцюга)

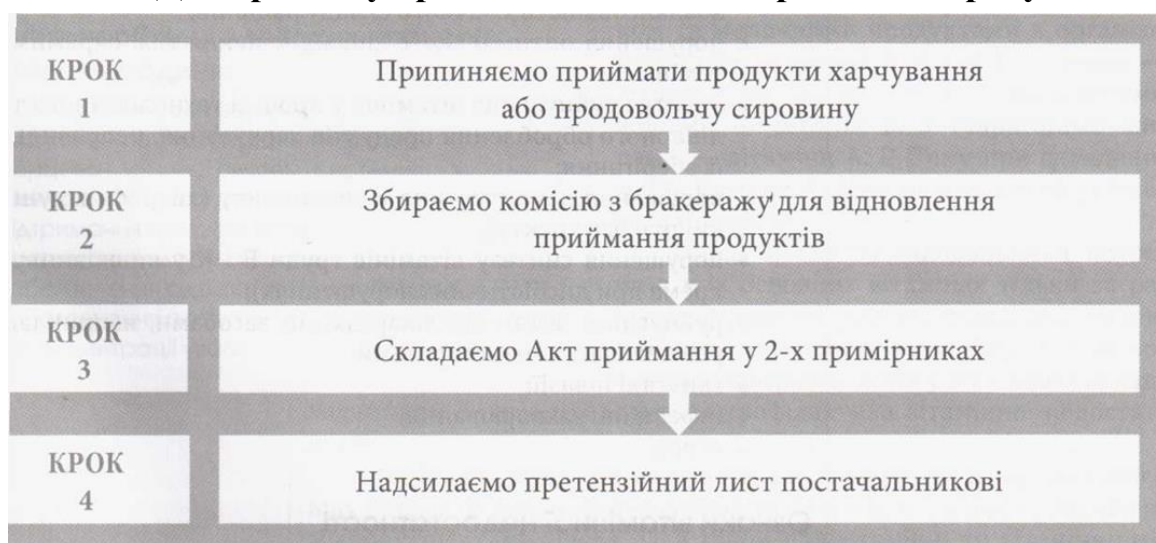
- вагу, наявність відповідних супровідних документів, терміни зберігання продукції

- веде книгу складського обліку(пр.4.9 Інструкції)

МЕДИЧНА СЕСТРА:

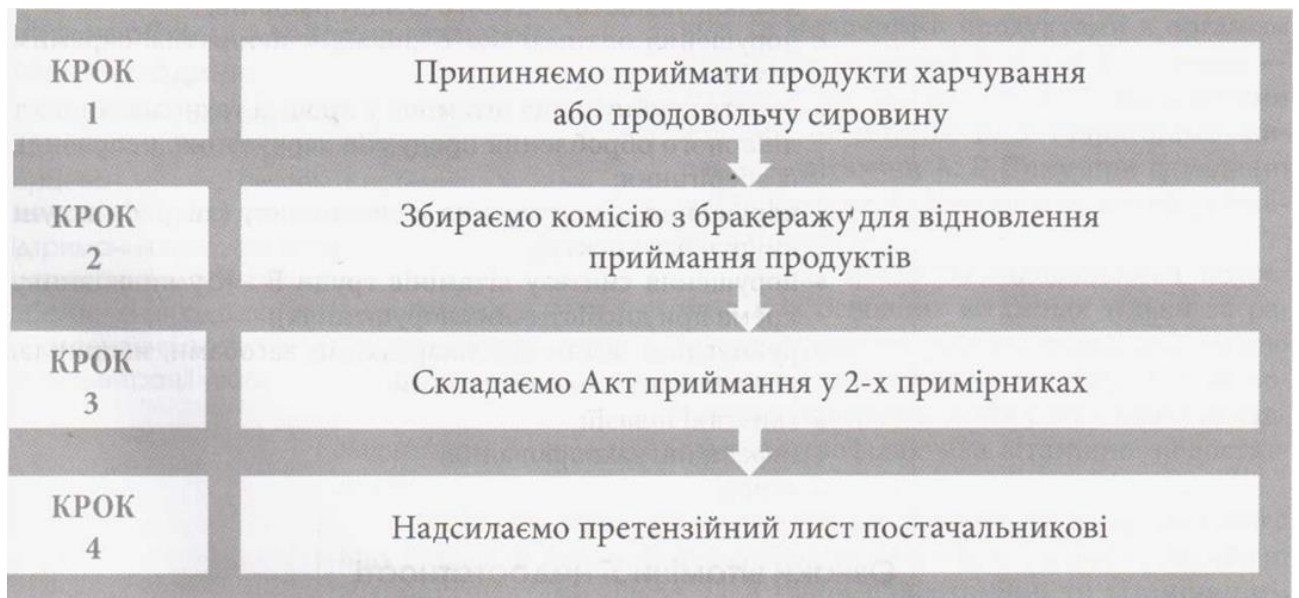
- контролює безпечність та якість, терміни реалізації і умови зберігання.

Дії персоналу вразі виявлення недоброякісної продукції



Дії при виявленні нестачі або надлишку продукту

ПП 10	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020		09-2022	4	14



Зменшення ризику забруднення харчових продуктів

Назва	Вид оброблення	Пакування
М'ясо, риба свіжа	первинна (миття) та теплова (смаження, варіння, припускання, запікання)	У тарі виробника
М'ясні, рибні та овочеві консерви	первинна (миття) та теплова (смаження, варіння, припускання, запікання)	У тарі виробника
Молоко, молочні продукти	теплова (кип'ятіння)	у пакетах та у тарі виробника
Масло вершкове	первинна (нарізування) і термічна обробка	у тарі виробника
Сир твердий	первинна (обчищення, нарізування) і термічна обробка	у тарі виробника
Яйця	холодна (миття, замочування) і термічна обробка	у тарі виробника
Овочі	первинна (обчищення, нарізування) і термічна обробка	у тарі виробника
Соління	первинна (нарізування)	у тарі виробника
Фрукти, ягоди	первинна (миття) та теплова (варіння, припускання, запікання)	у тарі виробника
Фруктові та овочеві соки	первинна (дозування)	у тарі виробника
Житній і пшеничний хліб	первинна (нарізування, дозування)	у тарі виробника

ПП 10	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020	09-2022	5	14

Вимоги до не перероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлено та узгоджено з постачальниками

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ТЕХНІЧНИЙ РЕГЛАМЕНТ з підтвердження відповідності пакування (пакувальних матеріалів) та відходів пакування

ВИМОГИ ДО ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



ПП 10	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020		09-2022	6	14

САНІТАРНО – ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПАКУВАНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

пакувальний матеріал не повинен змінювати органолептичні і фізіологічні властивості продукції, а також виділяти шкідливі речовини в кількостях, що перевищують допустимі з гігієнічної точки зору рівні міграції

до складу пакувального матеріалу не повинні входити високотоксичні речовини, що володіють кумулятивними властивостями і специфічною дією на організм (канцерогенність, мутагенність, алергенність та ін)

Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам підтверджується Гігієнічним Сертифікатом на пакувальний матеріал (товар).

У Сертифікаті повинні бути вказані назва товару із зазначенням товарних кодів виробника, назву фірми-виробника і власника Сертифіката, перелік документів про якість товару, наданих виробником, висновок Органу охорони здоров'я, що видає Сертифікат, дата видачі Сертифіката і термін його дії. У висновку повинні бути перераховані області застосування й умови використання товару, які були підтверджені в результаті випробувань. Це особливо важливо у випадках, коли пакувальний матеріал використовується для контакту з продуктом харчування, температура якого набагато вище кімнатної чи коли продукт має жирову природу.

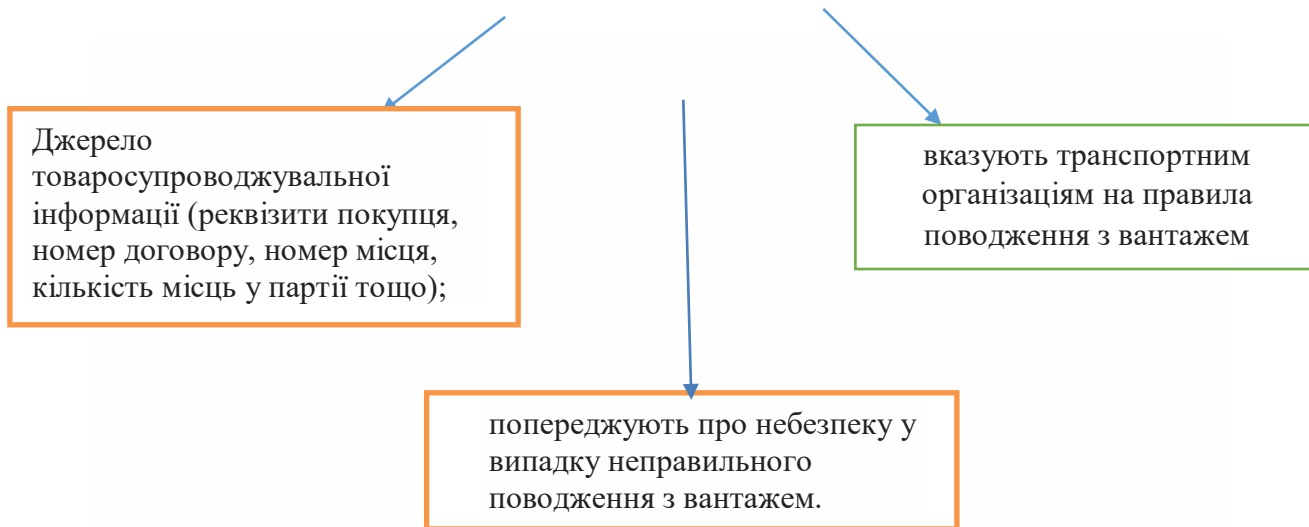
Експлуатаційні вимоги обумовлюють цілість запакованої продукції. Вони передбачають її захист від механічних (міцність, еластичність і т. д.) та фізико-хімічних впливів (температура, вологість, світло, кисень і т. ін.).

Технологічні вимоги обумовлюють: найбільш раціональне виготовлення, зберігання і транспортування продукції; можливість застосування автоматичного обладнання для фасування й закупорювання; відповідні розміри, що забезпечують зручність у користуванні, компактність тощо.

Споживчі вимоги обумовлюють зручності в процесі збуту продукції, забезпечують її раціональне використання. Упаковка повинна легко відкриватися і закриватися, уможливлювати легкий доступ до вмісту, незалежно від агрегатного стану речовини, і «перше розкриття», бути зовні красивою, інформативною і т. д.

ПП 10	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020	09-2022	7	14

АЛГОРИТМ ВИМОГ ДО МАРКУАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



Інструкція щодо проведення вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

1. Загальні положення

1.1. Вхідному контролю підлягають допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами

1.2. Вхідний контроль проводиться з метою забезпечення безпеки використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

1.3. Вхідний контроль містить:

- інформацію про методи контролю та моніторингу
- осіб, відповідальних за проведення огляду (досліджень)
- дії у випадку відхилень від специфікації

1.4. Вхідний контроль здійснюється за допомогою візуального методу.

1.5. Вхідний контроль проводиться до початку використання в процесі допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

1.6. Допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, термін придатності яких закінчився (незалежно від результатів попереднього контролю), підлягають вилученню.

ПП 10	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020	09-2022	8	14

1.7. При виявленні дефектів у допоміжних матеріалах для переробки харчових продуктів, предметах та матеріалах, що контактують з харчовими продуктами незалежно від результатів попереднього контролю, останні вилучаються.

2. Порядок вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

2.1. Перед наданням на вхідний контроль допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами необхідно провести ряд дій:

2.1.1. Перевірити наявність супровідних документів.

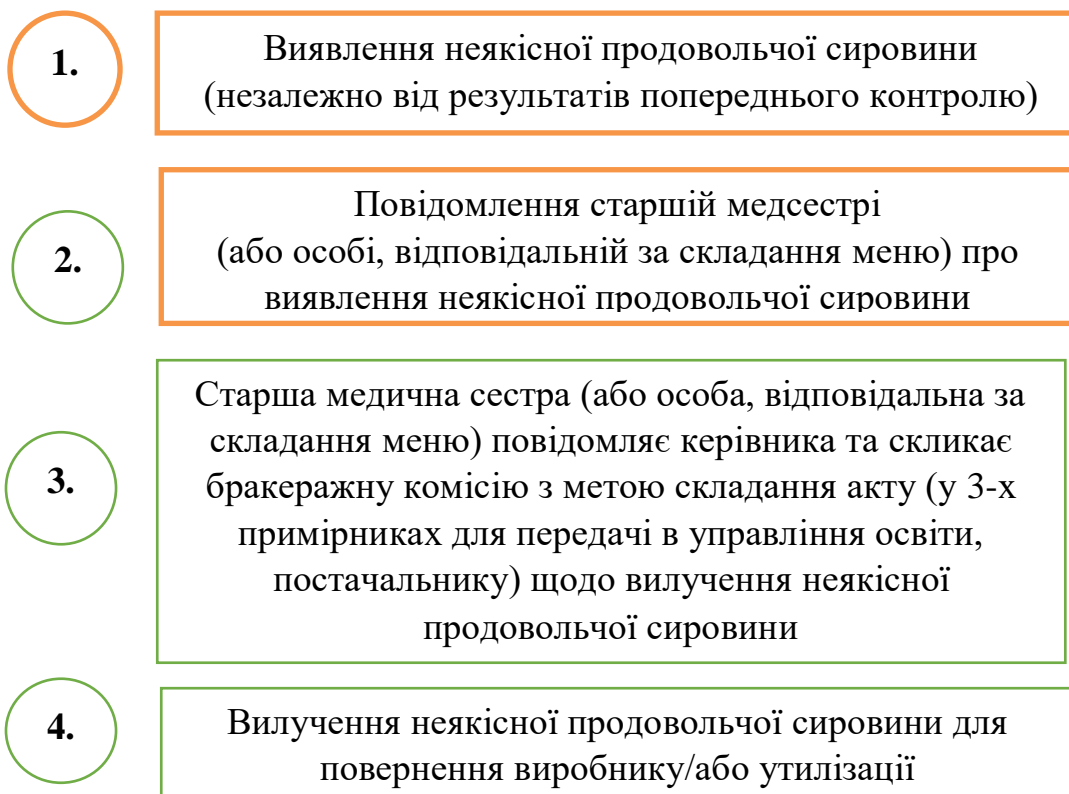
2.1.2. Перевірити кількість найменувань, заявлених у супровідній документації.

2.1.3. Перевірити відповідність найменувань до партії, зазначеної в супровідній документації.

2.1.4. Перевірити відповідність упаковки і маркування товару вимогам санітарних правил і нормативів, державних стандартів (обсяг інформації, наявність тексту українською мовою тощо)

3. Оформити акт вхідного контролю за поданою формою (додаток).

АЛГОРИТМ ДІЙ ПРАЦІВНИКІВ НА ВИПАДОК ВИЯВЛЕННЯ, ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ, НАЯКІСНОЇ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ



ПП 10	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Специфікації та контроль постачальників»	04-2020	09-2022	9	14

**Контрольна таблиця перевірки стану дотримання законодавства
щодо пакування та маркування для доставки продуктів харчування
та продовольчої сировини
до Броварського ліцею №11**

(1 раз на місяць кожного постачальника)

Від _____

№ з/п	Критерії оцінювання	Зауваження, оцінка
1	Пакування, включаючи первинне пакування, здійснено у спосіб, що унеможливорює забруднення продуктів	
2	Цілісність упаковки	
3	Відповідність маркування на упаковці заявлений у сертифікаті якості виробника	

**Контрольна таблиця перевірки стану тари для доставки продуктів
харчування та продовольчої сировини
до Броварського ліцею №11**

(1 раз на місяць кожного постачальника)

Від _____

№ з/п	Критерії оцінювання	Зауваження, оцінка
1	Маркування тари, використання за призначенням (передбачених для перевезення тільки харчових продуктів)	
2	Матеріал виготовлення	
3	Санітарний та технічний стан тари (чиста, без пошкоджень, забезпечено результативне очищення перед кожним завантаженням)	

**Контрольна таблиця перевірки стану транспорту
для доставки продуктів харчування та продовольчої сировини
до Броварського ліцею №11**

(1 раз на місяць кожного постачальника)

Від _____

№ з/п	Критерії оцінювання	Зауваження, оцінка
1	В наявності відповідне маркування «Продукти»	
2	Санітарний стан машини (забезпечено результативне очищення транспортних засобів перед кожним наступним завантаженням)	
3	Дотримання товарного сусідства при доставці продуктів (харчові продукти розміщені у транспортних засобах та/або в контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення)	
4	Стан кузова (із середини покрито оцинкованим залізом, листовим алюмінієм)	
5	Обладнання стелажми, що можуть зніматися	
6	Наявність санітарного паспорту на машину	
7	У водія в наявності особова медична книжка з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів	
8	Забезпечення санітарним одягом (халатом, рукавицями)	
9	Санітарний стан машини	
10	Своєчасність доставки (відповідність графіку)	

БРОВАРСЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 11

Броварської міської ради
Броварського району Київської області
Код ЄДРПОУ 22201590

"23" січня 2024 р.

№ 02-049/23

вул. Лагунової Марії, 17А, м. Бровари,
Броварського району Київської області, 07400.

Про стан введення та підтримання дієвості НАССР в Броварському ліцеї №11 Броварського району Київської області

Інформація

Про стан введення та підтримання дієвості НАССР в Броварському ліцеї №11 Броварського району Київської області

Суб'єкт господарювання		Стан організації харчування		Впровадження системи НАССР		Постачальники						
№ з/п	Найменування закладу освіти, код юридичної особи	Місце провадження господарської діяльності	Харчування (так/ні), гаряче, кейтеринг, інше (вказати)	Адреса розташування харчоблоку, номер Державної реєстрації потужності харчоблоку(г-УА-...)	Примітка (працює/ не працює)	Система НАССР впроваджена (так/ні)	Номер, дата наказу на впровадження системи НАССР та створення робочої групи по розробці та впровадженні принципів НАССР	Назва суб'єктів господарювання, що здійснюють постачання харчових продуктів до закладу освіти, код ЄДРПОУ / РНОКПП	Місце провадження господарської діяльності, адреса потужності з якої здійснюють постачання	Місце провадження господарської діяльності, адреса потужності з якої здійснюють постачання	Номер Державної реєстрації потужності або Експлуатаційний дозвіл	Процедуру оцінювання постачальників впроваджено (так/ні). Зазначити оцінку постачальників у 2023 (2024) році
1	Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області, 22201590	харчоблок, Броварського ліцею № 11	так, гаряче	вул. М. Лагунової, 17-А, м. Бровари, Київської обл., 07400, г-УА-10-19-643	працює	так	№ 6-ОД від 15.01.2020 "Про створення робочої групи по впровадженню системи НАССР у закладі"	1. ТОВ "Переяслав-Молокопродукт", 00445920	08404, Київська обл., м. Переяслав-Хмельницький, вул. М. Грушевського, 54	08400, Київська обл., м. Переяслав, вул. М. Грушевського, 61	г-УА-10-09-336	так, загальна оцінка - 4 (2023 рік), за 5-ти бальною шкалою оцінювання
							№ 25-ОД від 15.03.2022 "Про внесення змін до наказу від 15.01.2020 № 6-ОД"	2. ТОВ "МИЗА", 38888259	08400, Київська обл., м. Переяслав, вул. М. Грушевського, 61	08400, Київська обл., м. Переяслав, вул. М. Грушевського, 61	г-УА-10-09-319, експлуатаційний дозвіл 33019	
								3. ПП "Продцентр-плюс", 37677991	11500, Житомирська обл. м. Коростень, Коростенський район, вул. Сосновського, 38	11500, Житомирська обл. м. Коростень, Коростенський район, вул. Сосновського, 38	г-УА-06-15-362	

							4. ТОВ "РУОЛ СТАНДАРТ", 34200887	08142, Київська обл., Бучанський р-н, Бобринська с/р, масив «Елґа», вул. Боярська, 51	г-UA-10-21- 682, експлуатацій ний дозвіл а- UA-10-21-149 0-CS-XVI-SP, PS	
							5. ТОВ "ФУДГРАНД", 44844146	36007, Полтавська обл., м. Полтава, провулок Шевченка, буд. 20	г-UA-16-26- 5623	
							6. ФОП Суботіна Світлана Вікторівна, РНОКПП 3094920889	19400, Черкаська обл. Черкаський район, м. Корсунь- Шевченківський, пров. Уколова, 3	г-UA-32-08- 177	
							7. ТОВ "ЕКО- СФЕРА", 32320552	22400, Вінницька обл., м. Калинівка, вул. Івана Мазепи, 45	г-UA-02-07- 175	

В.о. директора



Світлана СЛІПКАНЬ 04594 613 14 РАТН

Ірина ШЛЯХТИЧЕНКО