

**Зразок програми-передумови зберігання та транспортування****ЗМІСТ**

1	Мета та сфера застосування	
2	Терміни, визначення та скорочення	
3	Установлена відповідальність	
4	Опис процесу	

**1. Мета та сфера застосування**

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності закладу громадського харчування (далі - Підприємства) та реалізації вимог законодавства

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання законодавства щодо зберігання та транспортування харчових продуктів і пакувальних матеріалів.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Підприємства, задіяними на виробництві.

1.4. Локальний контроль дотримання положень програми-передумови здійснюється \_\_\_\_\_.

1.5. Додатковий контроль дотримання положень програми-передумови здійснюють \_\_\_\_\_.

**2. Терміни та визначення\***

Зберігання запасів - одна з основних логістичних підсистем, яка відповідає за операції, які здійснюються на складах: приймання, вивантаження, сортування, збереження (складування), маркування, перепакування, уніфікація, комплектація тощо.

**3. Установлена відповідальність**

3.1. Вище керівництво (конкретно) Підприємства несе відповідальність за

3.2. Відповідальність за ознайомлення підлеглого із цією програмою-передумовою несе (посада, П. І. Б.) \_\_\_\_\_.

3.3. Відповідальність за приймання, дотримання умов зберігання, строків придатності готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів, покладається на (посада, П. І. Б.) \_\_\_\_\_.

3.4. Відповідальність за своєчасність повірки засобів вимірювальної техніки покладається на (посада, П. І. Б.) \_\_\_\_\_.

3.5. Відповідальність за своєчасність проведення вимірювань, повноту та достовірність вимірювань, занесення результатів вимірювань до ..... покладається на (посада, П. І. Б.) \_\_\_\_\_.

3.6. Контроль за дотриманням персоналом вимог цієї програми здійснює (посада, П. І. Б.) \_\_\_\_\_

#### 4. Опис процесу

1. Готові харчові продукти, неперероблені або частково перероблені харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують із харчовими продуктами, та інші нехарчові продукти, які надходять на зберігання до закладу громадського харчування, повинні постачатися затвердженим постачальником.

2. Їх приймання проводиться з дотриманням таких вимог:

Відповідальна особа проводить:

- аналіз супровідної документації;
- візуальний огляд транспортного засобу, яким проводилося транспортування, для виключення можливості забруднення, умов транспортування відповідно до вимог;

- їх візуальний огляд з метою ідентифікації та перевірки цілісності упаковки та маркування. На кожній етикетці повинна бути вказана така інформація: \_\_\_\_\_

За необхідності проводиться контроль температури харчових продуктів із фіксацією невідповідних значень у журналі, форма якого розміщена в *додатку...*

У разі виявлення відсутності необхідних документів \_\_\_\_\_

3. Зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів, проводиться відповідно до вимог виробника, у т. ч. строків придатності, з дотриманням запобіжних заходів щодо перехресного забруднення:

4. Зберігання та використання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів, проводиться з дотриманням принципу використання, насамперед, партій тієї продукції, у яких раніше закінчується строк придатності.

5. Під час зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами проводиться контроль за режимами температури та вологості (за необхідності) із занесенням результатів вимірювання до.....

*Продовж. дод. 6*

Контроль за режимами температури та вологості проводиться повіреними засобами вимірювальної техніки.

*(Якщо проводиться транспортування до інших закладів - описати вимоги).*