

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. №5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-011	Вимоги до сировини та контроль постачальників	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.1 з 12

1. Мета

Встановлення і узгодження вимог до сировини з постачальниками, розроблення контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності сировини.

2. Область застосування

Дана програма-передумова розповсюджується на всю сировину, інгредієнти та матеріали, що входять в склад готових страв, та предмети і матеріали, що контактують з харчовими продуктами.

Дана програма має виконуватися директором, заступником з ГР, комірником та працівниками харчоблоку Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5.

3. Терміни, визначення і скорочення

В даній програмі передумов використовуються терміни, визначення і скорочення у наступному значенні:

Специфікація на сировину – документована інформація, в якій встановлено та узгоджено вимоги щодо неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів з постачальниками.

4. Опис

4.1 Процес закупівлі

4.1.1 Процес закупівлі починають з чіткого визначення вимог до харчової сировини, інгредієнтів, які повинні бути зазначені в описах (специфікаціях) сировини, пакувальних та допоміжних матеріалів та які вносять до охідних даних на закупівлю та до договору з постачальником.

4.1.2 Планування закупівлі переліку сировини та її кількості здійснюється на підставі меню, яке формує комірник на основі 2-тижневого перспективного сезонного меню двічі на рік (весняно-літній та осінньо-зимовий сезони) та затверджується директором школи. Для забезпечення здорового та збалансованого меню не допускається використання харчових продуктів, зазначених у Додатку 5.

4.1.3 На підставі потреби та залишків сировини на складі комірник 2-3 рази на тиждень телефоном здійснює замовлення необхідної кількості сировини у затверджених постачальників.

4.2 Оцінювання постачальників сировини

4.2.1 Договори на постачання харчової сировини і допоміжних матеріалів повинні містити вимоги до безпечності харчової сировини і допоміжних матеріалів. Також в договорі повинен бути вказаний перелік супровідних документів, які постачальник зобов'язується передати з товаром (визначено в специфікації на кожен вид сировини та пакувальних матеріалів).

Наприклад: декларація виробника або якісне посвідчення, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи на харчові добавки, пакувальні матеріали, посуд, інвентар та мийно-дезінфекційні засоби, протоколи випробувань по показниками безпеки та ГМО.

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ПНУ- СУБХП-01 і	Вимоги до сировини та контроль постачальників	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.2 з 12

4.2.2. Закупівля харчової сировини і допоміжних матеріалів, здійснюється тільки у тих постачальників, які довели свої можливості поставляти харчову сировину і допоміжні матеріали відповідно до встановлених вимог та мають державну реєстрацію потужностей виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або експлуатаційний дозвіл.

4.2.3 До всіх постачальників сировини застосовується первинний відбір та періодична оцінка.

4.2.4 Основними критеріями відбору та первинної оцінки постачальників є:

- ✓ якість і безпечність продукції, що закуповується;
- ✓ асортимент товарів (послуг) Постачальника;
- ✓ органолептичні показники сировини;
- ✓ остаточна ціна продукції, що закуповується, гнучкий підхід до ціноутворення, що діє система знижок від обороту;
- ✓ можливість надання кредитного ліміту;
- ✓ фіксування закупівельних цін на обумовлений період;
- ✓ територіальне розташування підприємства-постачальника;
- ✓ умови оплати;
- ✓ інформаційна готовність постачальника;
- ✓ здатність здійснювати поставки необхідного обсягу, постійна наявність на складі достатньої кількості товару, безперебійність поставок;
- ✓ лідируюче становище постачальника на ринку, репутація постачальника;
- ✓ тривалість роботи на ринку продуктів харчування;
- ✓ варіанти доставки;
- ✓ можливість здійснення повернення товару неналежної якості;
- ✓ наявність необхідного комплекту документів, що стосуються безпеки продукції, що поставляється:
- ✓ копія сертифіката на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000. Якщо підприємство постачальника не сертифіковане – надати заповнену «Анкету постачальника» (Додаток 1) або провести самостійний аудит постачальника з виїздом на потужності.
- ✓ копія висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи МОЗ України мийучих та дезінфікуючих засобів, інвентарю та обладнання, які контактують з харчовими продуктами;
- ✓ копії протоколів випробувань сировини/матеріалів за показниками;
- ✓ якісне посвідчення (декларація виробника) або інший документ, що підтверджує органолептичні і фізико-хімічні показники сировини.

4.2.5 Основними критеріями періодичної оцінки постачальників є:

- ✓ дотримання вимог до якості і безпеки продукції, що поставляється;
- ✓ забезпечення стабільності якості та безпечності продукції, що поставляється (підставою для оцінки служать результати вхідного контролю в динаміці, та періодичні випробування);
- ✓ дотримання договірних зобов'язань за термінами поставки - обов'язковість (точність) поставки;

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ- СУБХП-011	Вимоги до сировини та контроль постачальників	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.3 з 12

- ✓ оперативність реакції на претензії щодо якості та безпеки, ефективність вжитих заходів;
- ✓ гнучкість фінансової політики постачальника;
- ✓ комплектність поставок;
- ✓ реалізація певної динаміки перспективності постачальника;
- ✓ підтримка (зниження) співвідношення ціни із середньою ринковою ціною.

4.2.6 До кожного нового постачальника застосовується процедура його оцінки та схвалення. Застосовуваний при цьому метод і глибина оцінки залежать від вимог до продукції, що поставляється і кінцевої продукції, і вибираються в кожному конкретному випадку. Дані по оцінці документуються в Протоколі первинної оцінки постачальника (Додаток 2).

4.2.7 Періодичній оцінці (не рідше 1 разу на рік) підлягають всі постачальники, в тому числі і ті, з якими є багаторічний досвід співпраці. В останньому випадку, основним критерієм оцінки є висновки про якість та безпеку продукції, що закуповується, отриманих на підставі аналізу даних за результатами вхідного контролю. Дані по періодичній оцінці документуються в Протоколі періодичної оцінки постачальника (Додаток 3) і на їх підставі проводиться відбір затверджених постачальників на наступний період.

4.3 Ранжування постачальників:

4.3.1 При виявленні трьох невідповідностей основної сировини за результатами вхідного контролю, які стосуються безпечності продукції (наприклад: маркування, супровідні документи, невідповідне транспортування чи температура, пошкодження пакування, незадовільні результати аналізів та ін.) протягом трьох послідовних місяців постачальник з основних переходить в ранг альтернативних до повного усунення причин виникнення невідповідностей та надання об'єктивних доказів їх усунення. Якщо період, за який виникли невідповідності менше ніж три місяці, рішення про призупинення роботи з постачальником приймається після виявлення третьої невідповідності. Постачальник сировини також переходить в ранг альтернативних, якщо було виявлено 3 і більше невідповідностей, що стосуються безпечності продукції, протягом одного року.

4.3.2 Постачальники також можуть бути переведені в ранг основних та альтернативних шляхом набирання більшої кількості балів при щорічному оцінюванні.

4.3.3 Об'єктивними доказами з боку постачальників щодо усунення невідповідностей, що стосуються якості та безпечності, може бути план коригувальних дій, розроблений для усунення причин виникнення невідповідностей, наданий школою, та докази його виконання (документально, шляхом аудиту представником школи або сторонньою уповноваженою організацією за домовленістю).

4.3.4 Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників таких харчових продуктів.

На підставі задокументованих результатів оцінки постачальників розробляються і затверджуються директором списки схвалених постачальників - Реєстр постачальників (додаток 4). При схваленні в установленому порядку нового постачальника, він повинен бути внесений до реєстру.

**Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5
Первомайської міської ради**

ППУ- СУБХП-011	<i>Вимоги до сировини та контроль постачальників</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.4 з 12
---------------------------	--	----------	---------------------	-------------

4.4 Укладання договірних стосунків після погодження постачальників.

4.4.1 Сировина для потреб підприємства закуповується у постачальників, з урахуванням їхньої рейтингової категорії, але за необхідності (з урахуванням ризиків щодо безпечності), допускається здійснення разових або термінових закупівель продукції у постачальників, не внесених до Реєстру, за умови детальної перевірки закупленої у них продукції із застосуванням методів контролю, встановлених чинними нормативними документами на цю продукцію.

4.4.2 З постійними постачальниками встановлюються і узгоджуються окремі договірні умови щодо вибраних схем та методів перевірки і контролю купованої в них продукції, а також щодо гарантій та відповідальності постачальників за її якість та безпечність.

4.4.3 Після підписання договору з постачальником, директор та комірник відслідковують виконання постачальником договірних зобов'язань (терміни постачання, якість матеріалів і т.і.).


4.4.4 Доставлена на підприємство закуплена продукція підлягає вхідному контролю на підставі ППУ-СУБХП-012 «Приймання і зберігання». Продукція, що не пройшла вхідний контроль, вважається невідповідною.

5. Посилання

- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України 01.10.2012 № 590 «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;
- Додаток № 1- Шаблон бланку «Анкета постачальника»
- Додаток № 2- Шаблон бланку «Протокол первинної оцінки постачальника»
- Додаток № 3 - Шаблон бланку «Протокол періодичної оцінки постачальника»
- Додаток № 4 - Шаблон бланку «Реєстр постачальників».

6. Історія змін

Інформація про документ

	ПІБ	Піліпис	Дата
Розробив:	Бєлова Н.ю.		08.04.2020
Узгодив:	Мезенцева О.О.		08.04.2020
Затвердив:	Короткова Н.Б.		08.04.2020

Історія змін:

Версія	Опис змін
1	Створення документу

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ- СУБХП-011	Вимоги до сировини та контроль постачальників	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.5 з 12

Додаток № 1 до ППУ -СУБХП-011 версія 1

Анкета постачальника

1. Інформація про компанію

Назва компанії: _____

Адреса компанії: _____

Телефон: _____ Факс: _____

Контактні особи	Прізвище	Телефон	E mail
Керівник підприємства			
Уповноважений з якості та безпеки			

Асортимент пропонованої продукції :

Перелік продукції, що постачається компанією, та максимальний об'єм виробництва в рік

2.1. Керівництво по якості та безпеки

Чи має компанія сертифіковану СУБХП?

ТАК НІ

(якщо так, описати стандарт , № сертифікату, назву та юридичну адресу організації, яка сертифікувала СУБХП)

Чи компанія має задокументовану політику якості та безпеки?

ТАК НІ

Систему моніторингу якості та безпеки?

ТАК НІ

2.2. Контроль продукції

Чи розроблено та затверджено специфікації на основні види сировини?

ТАК НІ

Чи затверджені ваші ключові постачальники?

ТАК НІ

Чи є затверджена схема вхідного контролю продукції?

ТАК НІ

Чи дотримується принцип FIFO та FEFO?

ТАК НІ

Чи контролюється маркування продукції?

ТАК НІ

На кожен партію товару надається комплект супровідних документів, що відповідає вимогам законодавства, договором поставки?

ТАК НІ

**Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5
Первомайської міської ради**

ППУ- СУБХП-011	<i>Вимоги до сировини та контроль постачальників</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.6 з 12
---------------------------	--	----------	---------------------	-------------

Чи має Ваше підприємство розроблену та задокументовану систему простежуваності на певних ланцюгах постачання відповідно до законодавства (в т.ч. збереження даних протягом 6 місяців з дати, нанесеної на маркуванні продукту):

Виробник ТАК НІ
Постачальник ТАК НІ НЕ ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ
Клієнт ТАК НІ

2.2. Контроль зберігання

Вкажіть будь-ласка адреси складських приміщень для зберігання товарів по групам

Група товару	Адреса складу

Чи забезпечені склади відповідними тепло-вологісними режимами для зберігання певних видів продукції?

ТАК НІ

Чи дотримується товарне сусідство при зберіганні продукції?

ТАК НІ

Чи маєте ви службу по роботі з неліквідним товаром?

ТАК НІ

Чи здійснюється контроль стабільності продуктів?

ТАК НІ

Термін придатності товару, на момент його постачання, не повинен залишатися менше 2/3 зазначеного терміну придатності.

ТАК НІ

2.3 Запобігання попадання сторонніх предметів

Чи є на процесі скляне обладнання, скляні предмети?

ТАК НІ

Чи використовуються засоби для виявлення сторонніх предметів?

ТАК НІ

Якщо так, опишіть

2.4 GMP - Гігієна

Чи є розроблені та впроваджені інструкції по прибиранню обладнання, технологічного інвентаря, стін, підлог, транспортних засобів та т.ін.?

ТАК НІ

Чи мючі засоби, що застосовуються мають сертифікати, або висновки МОЗ України на право використання в харчовій промисловості?

ТАК НІ

Чи проводиться моніторинг мікробіологічний та патогенний?

ТАК НІ

Чи є система контролю за шкідниками?

ТАК НІ

Якщо так, то ким він проводиться і як ви контролюєте його ефективність

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ПШУ- СУБХП-011	Вимоги до сировини та контроль постачальників	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.7 з 12

2.5 Інші

Чи всі прилади контролю регулярно перевіряються/калібруються?

- ТАК НІ

3. Організація поставки

Чи забезпечуєте ви при транспортуванні температурні режими в кузові автотранспорту?, якщо ТАК, опишіть систему _____

Чи використовуєте ви систему ППР транспортних засобів? (якщо свій транспорт)

ТАК НІ НЕ ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ

Чи впроваджено систему контролю режимів та санітарного стану транспортного засобу перед завантаженням?

ТАК НІ

1. Акуратність в оформленні фінансових документів (так, ні):

2. Транспортні можливості:

Надання гарантій:

Увага! Заповнюючи цю Анкету, наше підприємство не заперечує щодо можливості проведення аудиту з боку клієнта - Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 4 щодо перелічених вище вимог, в тому числі з залученням послуг третьої сторони .

Анкету заповнив:

Дата:

Підпис :

Директор підприємства-постачальника

Дата:

Підпис :

Коментарі: _____

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ- СУБХП-011	<i>Вимоги до сировини та контроль постачальників</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.8 з 12

Додаток № 2 до ППУ -СУБХП-011 версія 1

Протокол первинної оцінки постачальника

Затверджую
Директор

« » 20 р

Запис первинної оцінки постачальників

Що поставляється: *обладнання, харчова сировина і допоміжні матеріали*

Перелік первинних характеристик (показників) постачальників	номер постачальника			
	1	2	3	4
1. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА ТОВАРІВ				
1.1 Виконання вимог НД до якості та безпечності продукції				
1.2 Виконання вимог НД до розфасовки, тари, упаковки, маркування				
1.3 Виконання додаткових вимог замовника				
1.4 Наявність документів, що підтверджують якість і безпеку продукції				
2 ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ				
2.1 Ціна і цінова політика				
2.2 Географічне положення (витрати на транспорт і митні послуги)				
2.3 Порядок розрахунку (передоплата-1, оплата по факту - 2, кредитна лінія-3)				
3 ПОРЯДОК ПОСТАВКИ				
3.1 Своєчасність поставок				
3.2 Готовність до зміни термінів і обсягів роботи				
3.4 Заміна бракованої продукції				
3.5 Оперативність реакції на претензії				
4 ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ І ЛОЯЛЬНІСТЬ ПОСТАЧАЛЬНИКА				
4.1 Готовність до тривалої співпраці за договорами з гарантією якості				
4.2 Готовність до підвищення якості та безпеки продукції				

Примітка:

1 Можливо доповнити або змінити пропонований перелік характеристик постачальника.

2 Заповнення таблиці можна вести за бальною шкалою.

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ- СУБХП-011	Вимоги до сировини та контроль постачальників	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.9 з 12

3 В даній таблиці передбачена трибальна система:

від 1 до 1,5 - непогоджений; від 1,5 до 2,0 - погоджений із зауваженнями; від 2,0 до 3,0 - погоджений.

Постачальник №1 _____ Оцінка _____
(назва)

Постачальник №2 _____ Оцінка _____
(назва)

Постачальник №3 _____ Оцінка _____
(назва)

Постачальник №4 _____ Оцінка _____
(назва)

ПОГОДЖЕНІ ПОСТАЧАЛЬНИКИ № _____

НЕ ПОГОДЖЕНІ ПОСТАЧАЛЬНИКИ № _____

ПОГОДЖЕНІ З ЗАУВАЖЕННЯМИ ПОСТАЧАЛЬНИКИ (Альтернативні) № _____

Рекомендовані закупівлі у постачальників:

Виконавець: _____ " " _____ 20__ р

**Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5
Первомайської міської ради**

ППУ- СУБХП-011	<i>Вимоги до сировини та контроль постачальників</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.10 з 12
---------------------------	--	----------	---------------------	--------------

Додаток № 3 до ППУ -СУБХП-011 версія 1

Протокол періодичної оцінки постачальника

Найменування групи сировини					
Період оцінювання					
Показник, по якому проводиться оцінювання	Опис критерію оцінювання	Оцінка	постачальники		
			А	В	С
1. Виконання вимог щодо якості та безпечності продукції	3 і більше невідповідностей за результатами входного контролю протягом трьох послідовних місяців/ протягом року	перехід в альтернативні постачальники до повного усунення причин невідповідностей та надання об'єктивних доказів			
2. Виконання вимог щодо кількості (та/або комплектності) постачасмої продукції	не більше 2-х випадків за аналізуємий період	так - 20 балів ні - 0 балів			
3. Гнучкість фінансової політики постачальника	акції, скидки, льоти	так - 20 балів ні - 0 балів			
4. Дотримання договірних зобов'язань за термінами поставки - обов'язковість (точність) поставки;	Умови договору дотримувалися	20 балів			
	Дотримувалися, але не завжди	10 балів			
	Умови договору порушувалися постійно	0 балів			
5. Можливість відвантаження необхідної кількості	так	так - 20 балів ні - 0 балів			
	ні				
6. Умови оплати	Предоплата 100%	0 балів			
	Предоплата 50%	10 балів			
	Товарний кредит	20 балів			
7. Оперативність реагування на претензії щодо якості та безпечності, ефективність процедур	негайно	0 балів			
	реакція більше ніж 2 доби, або відсутня	20 балів			
ВСЬОГО БАЛІВ:					
Висновок по постачальнику:					

Виконавець: _____ " " _____ 20__ р

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ- СУБХП-011	Вимоги до сировини та контроль постачальників	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.11 з 12

Додаток № 4 до ППУ -СУБХП-011 версія 1

Реєстр постачальників

№ п/п	Підприємство	Сфера діяльності	Телефони	Контактна особа	Особа, що відповідає за безпеку та якість продукції з боку постачальника	Адреса	Рейтингова категорія
1							

Рейтингові категорії:

- погоджений;
- погоджений із зауваженнями;
- непогоджений.

Дата _____

Керівник

(П.І.Б) _____ підпис _____

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ- СУБХП-011	<i>Вимоги до сировини та контроль постачальників</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.12 з 12

Додаток № 5

Харчові продукти, які забороняються до використання

- ✓ м'ясо та яйця водоплавної птиці,
- ✓ м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю,
- ✓ м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика,
- ✓ свинину жирну.
- ✓ свинячі баки,
- ✓ річкову та копчену рибу,
- ✓ гриби,
- ✓ соуси,
- ✓ перець,
- ✓ майонез,
- ✓ вироби у фритюрі, у тому числі чіпси,
- ✓ вироби швидкого приготування,
- ✓ газовані напої,
- ✓ квас,
- ✓ натуральну каву,
- ✓ кремові вироби,
- ✓ вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо).
- ✓ продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.