**Программа предварительных условий**

**«Поступление ТФМ и пищевой продукции, хранение пищевой продукции, отгрузка (реализация) готовой пищевой продукции».**

1. **Цель:**

Обеспечение поступление ТФМ и пищевой продукции/ хранение пищевой продукции /отгрузку пищевой продукции.

Установить порядок организации и проведения входного контроля пищевой продукции и ТФМ для обеспечения безопасности пищевой продукции в период хранения.

Процедура направлена на выявление и изоляцию пищевой продукции не соответствующей требованиям нормативной документации и предотвращение ее попадания в технологический процесс.

1. **Область применения:**

Процедура описывает правила поступления / хранения /отгрузка готовой продукции.

Процедура применима для процессов приемки и входного контроля ТФМ и пищевой продукции.

1. **Ответственность:**

Ответственность за выполнение процедуры возложена на Генерального директора и персонал подразделений, занятых в процессах, которые охватывает настоящая процедура.

**4. Процедура:**

Технологический процесс приемки, хранения и реализации пищевой продукции: соответствует требованиям ТР ТС, ГОСТов и технических условий и удовлетворяющей требованиям потребителей.

Технологический процесс делится на следующие процессы:

1. Приемка:
   1. **Приемка пищевой продукции**

Доставка пищевой продукции осуществляется специализированными транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженной и охлажденной продукции. Каждое транспортное средство с продукцией, сопровождается следующими документами: УПД, ТТН, эВСД. Перед разгрузкой транспортного средства пищевой продукции осматривает кладовщик и проверяет сопроводительные и ветеринарные документы.

После осмотра и измерения температуры внутри кузова автомобиля и измерением температуры самого пищевого продукта в соответствии с технической характеристикой продукта, машину с продукцией выгружают в зоне приёмки и распределяют в зоны хранения сырья с соответствующими температурными режимами.

**2. Хранение**

Хранение пищевой продукции производится

- при температуре минус 18 - 23 °С,

- при температуре +2С° (+/- 2 градуса) С°

- при температуре +20С° (+/- 2 градуса) С°

Пищевая продукция хранится на стеллажах и подтоварниках. Холодильные камеры и сухая кладовая обеспечены приборами измерения температуры и влажности. Измерения проводятся ответственными лицами, два раза в день (утро и вечер), и заносятся в электронный журнал.

3**. Реализация готовой продукции**