

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение – детский сад № 71

Документированная процедура «Входной контроль»
ДП-10-2021

СИСТЕМА ХАССП
ТР ТС 021/2011

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ – детский сад №71

Н.В.Разуева

2021 г.



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ»

ДП-10-2021

Дата введения: 15 октября 2021 г.

Актуализация документа: _____ 20__ г.

г. Екатеринбург
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Цель и область применения.....	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Термины и определения.....	4
4. Ответственность и полномочия	5
5. Процедура. Описание процесса проведения контроля	5
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	16

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Заведующим Учреждением Н.В.Разуевой
- 2 Принят и введен в действие приказом № _____ от _____ 2021 г.
- 3 Введен впервые.

1. Цель и область применения

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ст. 10 части 2 п. 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 4.3.3 ГОСТ Р 51705.1-2001 и обеспечения контроля качества и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также пищевой продукции средствами, обеспечивающими достоверность и полноту.

1.2. Процедура применяется во всех процессах и подразделениях подразделений МБДОУ – детский сад № 71(далее – Учреждение), задействованных в системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП).

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2.3. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

2.4. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;

2.5. Приказ Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года N 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;

2.6. Решение Комиссии Таможенного Союза от 18 июня 2010 года N 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе» (с изменениями на 7 июня 2016 года);

2.7. Решение от 25 декабря 2012 года N 293 Коллегии Евразийской экономической комиссии «О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления»;

2.8. СанПиН 2.4.1.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Термины и определения

В настоящей процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Качество – степень соответствия присущих характеристик требованиям.

Контроль – процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

Соответствие – выполнение требования.

Несоответствие – невыполнение требования.

Оценка поставщика – процедура формирования показателя деятельности поставщика за отчетный период.

Одобренный поставщик – выбранный в результате оценки поставщика.

Партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Поставщик – организация или лицо, поставляющее продукцию.

Приобретатель пищевой продукции - юридическое или физическое лицо, в том числе потребитель, приобретающие пищевую продукцию для использования в любых целях.

4. Ответственность и полномочия

Ответственными за организацию и приёмку по количеству и качеству продукции является **Кладовщик**. За входной контроль продукции, включая проверку физического состояния упаковки, любое очевидное повреждение и температуры охлажденных и замороженных продуктов – **Кладовщик**.

5. Процедура. Описание процесса проведения контроля

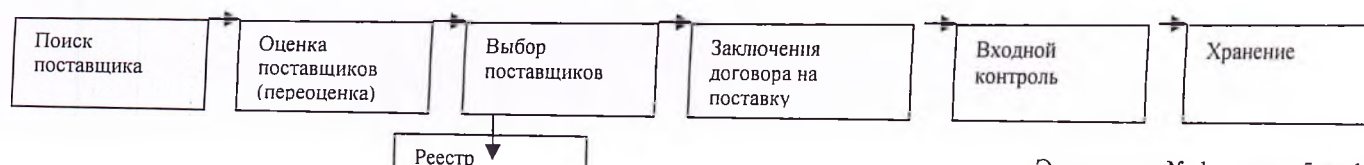
5.1. Учреждение закупает следующие виды продукции:

- сырье;
- тара и упаковка;
- оборудование;
- инвентарь;
- моющие средства и уборочный инвентарь;
- прочие (спецодежда, перчатки и т.д.);

А также услуги:

- транспортные, сервисные (вывоз ТБО, поверка весов и т.д.)

5.1.1. Учреждение закупает продукцию в соответствии с требованиями на неё, установленными соответствующими законодательными нормами и правилами. Процесс закупок осуществляется по следующей блок-схеме:



5.1.2. Реестр поставщиков представляет собой перечень одобренных или не одобренных производителей пищевых продуктов, используемый при проведении процедуры выбора поставщика для закупки продукции.

5.1.3. Информация о поставщиках вносится в форму (Приложение 1).

5.1.4. Реестр поставщиков формирует **Руководитель группы ХАССП**.

5.1.5. Сформированный реестр поставщиков должен быть утверждён Руководителем Учреждения или другим уполномоченным сотрудником.

5.1.6. Пересмотр реестра поставщиков проводится Учреждением при перезаключении договоров и / или проведении процедуры выбора поставщика.

5.1.7. Анализ и отбор поставщиков

Для проведения анализа и отбора поставщиков Руководитель группы ХАССП учитывает возвращенные продукты в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1.

1. Возвращённые продукты

Наименование продукции	Количество	Причина возврата	Подпись Кладовщика и водителя экспедитора

2. Руководитель группы ХАССП проинформирован дата, подпись

3. Поставщик проинформирован да/нет

На основании результатов входного контроля Руководителем группы ХАССП производится анализ и отбор поставщиков.

Выбор поставщиков осуществляется на основе оценки:

- их способности выполнить требования качества и безопасности продукции;
- стабильности качества поставляемой продукции;
- наличие процедур, основанных на принципах ХАССП;
- реагирование на требования Учреждения.

По результатам оценки осуществляется отбор поставщиков.

5.2 Процедура приемки и контроля сырья, пищевой продукции

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
Пищевая продукция, вспомогательные средства	1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Сертификат соответствия (молоко и молочная продукция, сок и соковая продукция, масложировая продукция); 4. Декларация о соответствии. 5. Свидетельство о государственной регистрации	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов - направление на переработку, - при непредставлении документов – возврат	Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет кладовщик
Продукция растениеводства (фрукты, овощи, крупы)	1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Декларация о соответствии. 4. Результаты лабораторно-инструментальных исследований продукции, выращенной на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений. 5.*Фитосанитарный сертификат (Акт государственного фитосанитарного контроля, карантинный сертификат)	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов - направление на переработку, - при непредставлении документов – возврат	Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет кладовщик
Не переработанная продукция животного	1. Сопроводительные	1. Товарно-транспортная накладная.	1. Отсутствие	1. Возврат продукции.	Наличие

Документированная процедура «Входной контроль»
ДП-10-2021

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
происхождения (туши, тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры	документы, обеспечивающие прослеживаемость	2. Счет-фактура. 3. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка**, ветеринарный сертификат). 4.*** Декларация о соответствии, сертификат соответствия или товарно-сопроводительная документация на товар, содержащая по каждому наименованию сведения о сертификате соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона	сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов: - мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства; - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; - непотрошеную птицу (кроме дичи); - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца	2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов - направление на переработку, - при непредставлении документов – возврат. 3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет кладовщик
	2. Транспортное средство	1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых	1. Нарушение товарного соседства, наличие резко	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить руководителю	Проверка транспортного

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		<p>продуктов, исправное.</p> <p>2. Целостность пломбы (при наличии).</p> <p>3. Чистое, без посторонних и резких запахов.</p> <p>4. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции.</p> <p>5. Водитель имеет личную медицинскую книжку</p>	<p>пахнущих веществ, грязное транспортное средство.</p> <p>2. Нарушение пломбы.</p> <p>3. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки > -14,9°С для замороженных продуктов, < 0°С, > +7°С – для охлажденных продуктов).</p> <p>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя</p>	<p>группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>средства, личной медицинской книжки водителя, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия – кладовщик</p>
	3. Сохранность и исправность транспортной тары	<p>1. Транспортная тара не поврежденная, сухая, чистая.</p> <p>2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку)</p>	<p>1. Поврежденная, со следами оттайки, промочки, грязная тара.</p> <p>2. Отсутствие маркировки транспортной тары</p>	<p>1. Приостановить приемку.</p> <p>2. Сообщить руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>	кладовщик
	4. Маркировка	<p>Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <p>- наименование продукта;</p> <p>- масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);</p>	<p>1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли.</p>	<p>1. Приостановить приемку.</p> <p>2. Сообщить руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</p> <p>3. Возврат или составление</p>	кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		<ul style="list-style-type: none"> - дата производства (изготовления) и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; - сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены); - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны. Товарный знак изготовителя (при наличии): - номер документа, по которому произведен (для отечественного производства), - состав продукта, - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (или знак Ростеста, подтверждающий обязательную сертификацию, декларирование продукта на время переходного периода). Для потребительской тары дополнительно: <ul style="list-style-type: none"> - состав; - сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, 	<ul style="list-style-type: none"> 2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС. 3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации 	<ul style="list-style-type: none"> акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» 	

Документированная процедура «Входной контроль»
ДП-10-2021

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		энергетическая ценность в ккал и кДж)			
	5. Количество мест, масса продукта	Соответствие данным товарно-транспортной накладной, взвешивание на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку	Отклонения по количеству мест и массе нетто	Согласование решения вопроса с поставщиком	кладовщик
	6. Температура продукта (в момент открытия дверей, в центре автомашине, в конце выгрузки)	-18°C±3°C – для замороженной продукции; 0°C...+4°C для охлажденной продукции	1. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки для замороженной продукции, повторное замораживание продуктов	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	кладовщик
	7. Внешний вид продукта	1. Соответствие требованиям, установленным в нормативной и технической документации. 2. Отсутствие каких-либо видимых дефектов	1. Наличие признаков недоброкачества, порчи. 2. Нарушение герметичности банок, бомбаж, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. 3. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями. 4. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили.	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			5. Грибы несъедобные, некультивируемых съедобных, червивые, мятые. 6. Продукция домашнего приготовления. 7. Напитки в поврежденной таре		
	8. Органолептические показатели, лабораторный контроль (в случае сомнений в качестве)	Вкус, запах, цвет, консистенция, характерные для данного продукта. Протоколы испытаний предоставляются в случае необходимости по предварительной договоренности с поставщиком	Посторонние запахи, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.	1. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	кладовщик

Разрешается фотографирование продукции при установлении несоответствий.

*Фитосанитарный сертификат предоставляется на продукцию растительного происхождения, поступающую из-за рубежа.

**При реализации (перевозке) указанных продуктов за пределы субъекта Российской Федерации и города, ветеринарное свидетельство формы №2 выдают на каждую отгружаемую партию как в электронном, так и в бумажном виде согласно требованиям законодательства РФ. При реализации (перевозке) продукции в пределах города выдают ветеринарную справку формы №4. Ветеринарные документы действительны в течение 3х дней с момента их выдачи и до начала транспортировки, реализации, хранения.

***Документ представляется на продукцию, подтверждение соответствия которой проведено по национальному (Российскому) законодательству.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции сохраняются до окончания использования сельскохозяйственной продукции. По результатам входного контроля делается запись в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 2), который хранится в Учреждении в течение 1 года. Ответственным за входной контроль, проверку сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, является **Кладовщик**.

5.3 Тара и упаковка, технологические средства, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, прочие (спецодежда, перчатки и т.д.)

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Действия при отклонении	Ответственное лицо
Тара и упаковка, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, прочие (спецодежда, перчатки и т.д.)	1. Сопроводительные документы	Наличие товарно-транспортной накладной, документов, подтверждающих безопасность и применение в пищевой промышленности (декларации о соответствии, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации)	1. Запрос отсутствующих документов, извещение поставщика. 2. Возврат продукции	Кладовщик
	2. Сохранность и исправность продукции	Отсутствие следов повреждения	1. Извещение поставщика. 2. Составление акта забраковки	Кладовщик
	3. Соответствие данным товарно-транспортной накладной, марке, типу	Соответствие параметрам, количеству указанным в сопроводительной документации	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	Кладовщик
	4. Состояние продукции	Без внешних признаков несоответствий	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	Кладовщик

5.4 Выгрузка продукции

5.4.1 Выгрузку продукции необходимо осуществлять при строгом соблюдении установленных правил погрузочно-разгрузочных работ, техники безопасности и обращая внимание на специальную маркировку грузов (например, верх/низ, скоропортящийся груз, «не бросать» и т.д.);

5.4.2 При осуществлении выгрузки скоропортящейся и замороженной продукции необходимо руководствоваться требованием: **продукция должна находиться без охлаждения в течение максимально короткого времени для предотвращения нагревания продукции;**

5.4.3 Перенос продукции в склад сыпучего сырья и бакалеи осуществляется после завершения технологических процессов на пищеблоке Учреждения;

5.4.3 Транспортные, сервисные (техобслуживание, вывоз мусора, безопасность и т.д.) услуги осуществляются на основании заключенных договоров и актов выполненных работ.

Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ – детский сад №71

Н.В.Разуева
« ____ » _____ 2021 г.

Реестр поставщиков

№ п/п	Наименование предприятия (поставщика)	Закупаемая продукция	Статус (одобрен / не одобрен)
1	2	3	4
1			
2			
3			
4			
5			
...			

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	9

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

