

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополёк»
О.В.Шевелёва



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ»
ДП – 08 - 2022

Приказ № 20 А от 24.05.2017 г
Дата введения: 24.05.2017 г.
Актуализация документа: 25.05.2022 г.
Приказ № 3-ОД от 25.05.2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1.Цель и область применения	4
2.Нормативные ссылки	4
3. Определения	4
4. Сокращения	5
5.Ответственность и полномочия	5
6. Процедура. Описание процесса проведения контроля.....	5

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Рабочей группой
- 2 Принят и введен в действие приказом № 3-ОД от 25.05.2022 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 пищеблока.

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

3. 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. Сокращения

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ХАССП – анализ рисков и контрольно – критические точки

5. Ответственность и полномочия

Ответственными за организацию и приемку по количеству и качеству продукции является руководитель группы ХАССП и повар. За входной контроль продукции, включая проверку физического состояния упаковки, любое очевидное повреждение и температуры охлажденных и замороженных продуктов, наличие документов подтверждающих качество и условия доставки – повар.

6. Процедура. Описание процесса проведения контроля

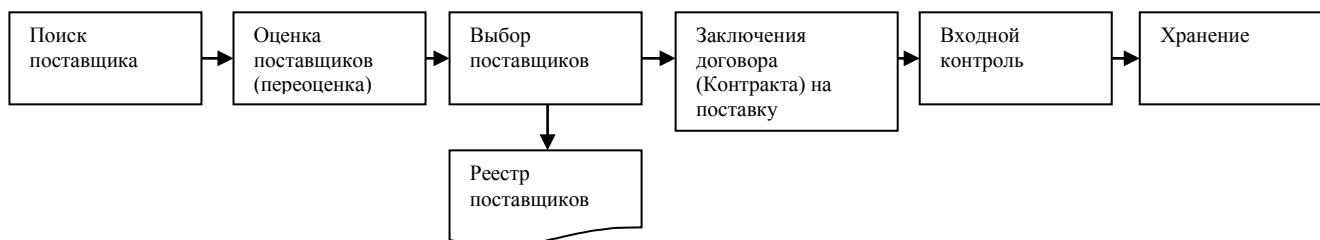
6.1. Общество закупает следующие виды продукции:

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

А также услуги:

- транспортные,
- сервисные (техобслуживание, вывоз мусора, безопасность и т.д.).

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



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

6.1.3. Информация о поставщиках вносится в форму (Приложение А);

6.1.4. Реестр поставщиков формирует руководитель группы ХАССП. Бухгалтер по требованию руководителя группы ХАССП.

6.2 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 повар
Продукция растениеводства (фрукты, овощи, крупы)	1.Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1.Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Декларация о соответствии 4.*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	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»;- при предоставлении документов - направление на переработку,	Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет повар

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов	при непредставлении документов – возврат.	
Не переработанная продукция животного происхождения (туши тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), продукция пчеловодства, яйца и яйцо продукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аква культуры;	1.Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость и безопасность продукции	1.Товарно-транспортная накладная. 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	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: - мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства; - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; - непотрошеную птицу (кроме	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. 3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет повар

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		указанием его места нахождения (адреса) и телефона.	дичи); - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца.		
	2. Транспортное средство	<ol style="list-style-type: none"> 1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов, исправное. 2. Целостность пломбы (при наличии). 3. Чистое, без посторонних и резких запахов. 4. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции. 5. Водитель имеет личную медицинскую книжку и сан. одежду . 6. Акт на дезинфекцию транспортного средства, ежемесячно. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство. 2. Нарушение пломбы. 3. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки > -14,9°С для замороженных продуктов, < 0 °С , > +7°С – для охлажденных продуктов). 4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя и сан одежды. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Приостановить приемку 2. Сообщить руководителю группы ХАССП. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» 	<p>Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки водителя, сан одежды, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия, наличие акта</p>

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
					на дезинфекцию автомобиля – повар
	3. Сохранность и исправность транспортной тары	1. Транспортная тара не поврежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку). 3. Отсутствие посторонних запахов.	1. Поврежденная, со следами оттайки, промочки, грязная тара. 2. Отсутствие маркировки транспортной тары 3. Посторонние запахи	1.Приостановить приемку 2. Сообщить руководителю группы ХАССП 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	повар
	4. Маркировка	Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукта; - масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции); - дата производства (изготовления) и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; - сведения, позволяющие	1.Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли; 2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС. 3. Не соответствие представленной информации,	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	повар

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		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: - состав; - сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ,	и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации.	продукцией»	

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	1. Согласование решения вопроса с поставщиком 2. Возврат продукции	повар
	6. Температура продукта (в момент открытия дверей, в центре автомашине, в конце выгрузки)	-18 °С ± 3 °С – для замороженной продукции; 0 °С -+4°С 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 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	повар
	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	1. Приостановить приемку 2. Сообщить руководителю группы ХАССП 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	повар

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			сухофрукты, зараженные амбарными вредителями; 4. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили; 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 запах, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.	1. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» 2. Сообщить руководителю группы ХАССП	повар

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 N2 выдают на каждую отгружаемую партию. 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

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

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Действия при отклонении	Ответственно е лицо
Тара и упаковка, оборудование, инвентарь, моющие и дез. средства, 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), Инструкции (паспорта, сертификаты)	1. Запрос отсутствующих документов, извещение поставщика 2. Возврат продукции.	повар
	2. Сохранность и исправность продукции	Отсутствие следов повреждения	1. Извещение поставщика. 2. Составление акта забраковки	повар
	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	повар
	4. Состояние продукции	Без внешних признаков несоответствий	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	повар

6.4 Выгрузка продукции

6.4.1 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.).

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

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

Приложение А

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МКДОУ «Детский сад №19 «Тополёк»
_____ О.В.Шевелёва

_____ 20 .

Реестр поставщиков

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

