

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 9 «БЕРЕЗКА» пгт. НОГЛИКИ

694450, Сахалинская область, Ногликский район, пгт. Ноглики, пер. Спортивный д.83-А
Тел.(факс) 8(42444)9-80-03, 9-81-14

**Документированная процедура
«Входной контроль»**

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

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 кладовщик. 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 – кладовщик.

6. Процедура. Описание процесса проведения контроля

6.1. Учреждение 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. Учреждение 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.

6.1.5. Сформированный реестр поставщиков должен быть утверждён руководителем группы ХАССП или другим уполномоченным приказом сотрудником.

6.1.6. Пересмотр реестра поставщиков проводится ответственным лицом один раз в год, при перезаключении договоров (Контрактов) и / или проведении процедуры выбора поставщика.

6.1.6. 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. Кладовщик проинформирован

дата, подпись

3. Поставщик проинформирован

да/нет

На основании результатов входного контроля повар совместно с руководителем группы ХАССП, проводят 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 выполнение требований процедур и нормативной документации по поставке безопасной продукции.

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 кладовщик
Продукция растениеводства	1. Сопроводительные документы,	1. Товарно-транспортная накладная.	1. Отсутствие сопроводительных	1. Возврат продукции. 2. При невозможности	Наличие полного

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
(фрукты, овощи, крупы)	обеспечивающие прослеживаемость	2. Счет-фактура. 3. Декларация о соответствии	документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов	возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»;- при предоставлении документов - направление на переработку, при непредставлении документов – возврат.	комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет кладовщик
Не переработанная продукция животного происхождения (туши тушки)	1.Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость и безопасность	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Ветеринарные сопроводительные документы	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в	1. Возврат продукции. 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное	Наличие полного комплекта сопроводительных

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
продуктивных животных всех видов, их части (включая субпродукты), яйца и яйцо продукция, улов водных биологических ресурсов.	продукции	(ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка**, ветеринарный сертификат)	<p>отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства; - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; - непотрошеную птицу 	<p>хранение;</p> <p>- маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»- при предоставлении документов - направление на переработку, при непредставлении документов – возврат.</p> <p>3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>	документов, правильность оформления проверяет кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			(кроме дичи); - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца.		
	2. Транспортное средство	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	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	1. Приостановить приемку 2. Сообщить руководителю группы ХАССП. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки водителя, сан одежды, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		медицинскую книжку и сан. одежду .	продуктов, < 0 °С , > +7°С – для охлажденных продуктов). 4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя и сан одежды.		транспортного средства после его вскрытия, наличие акта на дезинфекцию автомобиля – кладовщик
	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	Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
				несоответствующей продукцией»	
	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 идентифицировать партию (номер партии, № смены); - наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны. Товарный	1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установлено сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли; 2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС. 3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации.	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
		<p>знак изготовителя (при наличии)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>Для потребительской тары дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав; - сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность в ккал и кДж) 			

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
	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	Кладовщик
	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»	Кладовщик
	7. Внешний вид	1. Соответствие требованиям,	1. Наличие признаков	1. Приостановить	кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
	продукта	<p>установленным в нормативной и технической документации.</p> <p>2. Отсутствие каких-либо видимых дефектов.</p>	<p>недоброкачественности, порчи.</p> <p>2. Нарушение герметичности банок, бомбаж, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;</p> <p>3. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями;</p> <p>4. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили;</p> <p>5. Грибы несъедобные, некультивируемых съедобных, червивые, мятые;</p>	<p>приемку</p> <p>2. Сообщить руководителю группы ХАССП</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>	

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			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» 2. Сообщить руководителю группы ХАССП	кладовщик

Разрешается фотографирование продукции при установлении несоответствий.

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:

_____ 2021 г.

Реестр поставщиков

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

