



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №460

620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 50б, ул. Ильича, 50в



Редакция №1 стр. 1 из 17

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ детский сад №460

 Е. Б. Семья

«30» июля 2019 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ»

ДП-09-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины и определения	3
4. Ответственность и полномочия	4
5. Процедура. Описание процесса проведения контроля	4
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	15

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 и обеспечения прослеживаемости пищевой продукции, а также наличия документированной информации по процессу.

1.2. Процедура применяется на пищеблоках обоих зданий МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение), при организации процессов входного контроля поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов в рамках системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП).

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. 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. Приказ Министерства сельского хозяйства России от 27 декабря 2016 года №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»;

2.5. Решение Комиссии Таможенного Союза от 18 июня 2010 года №317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе» (с изменениями на 7 июня 2016 года);

2.6. Решение от 25 декабря 2012 года №293 Коллегии Евразийской экономической комиссии «О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления»;

2.7. Приказ №251 от 27.06.2018 года «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648»;

2.8. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

2.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

2.10. ДП-13 «Внутренние проверки»;

2.11. ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией».

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

Ответственным за организацию и приёмку по количеству и качеству продукции, за входной контроль продукции, включая проверку физического состояния упаковки, любое очевидное повреждение упаковки продукции и температуру охлажденных и замороженных продуктов, наличие сопроводительной документации на сырьё и пищевые продукты является Кладовщик.

5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЯ

5.1. Учреждение закупает следующие виды продукции:

- сырьё и пищевые продукты;
- оборудование;
- инвентарь;
- моющие средства и уборочный инвентарь;
- спецодежда, перчатки и др.

Сервисные услуги (вывоз ТБО, дератизация и дезинсекция, СОУТ и др.) осуществляются на основании заключенных договоров и актов выполненных работ.

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. Оценка поставщика проводится по следующим критериям:

- предыдущий опыт взаимодействия (при наличии);
- качество поставляемой продукции;
- наличие всей необходимой сопроводительной документации на сырьё и пищевые продукты, и готовность её предоставлять без задержек;
- предоставляемые условия по графику поставки сырья и пищевых продуктов в Учреждение;
- наличие у поставщика системы ХАССП;
- анализ деятельности поставщика по открытым источникам – проверка его надёжности.

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

5.1.4. Информация о поставщиках вносится в реестр согласно форме (Приложение 1).

5.1.5. Реестр поставщиков формирует группа ХАССП.

5.1.6. Сформированный реестр поставщиков должен быть утверждён Заведующим Учреждением.

5.1.7. Пересмотр реестра поставщиков проводится группой ХАССП при перезаключении договоров и / или проведении процедуры выбора поставщика, а также при проведении ежегодных внутренних аудитов в соответствии с ДП-13 «Внутренние проверки».

5.1.8. Анализ и отбор поставщиков

Для проведения анализа / переоценки и отбора поставщиков группа ХАССП учитывает возвращенные продукты за предыдущие периоды работы, в соответствии с актом возврата (Приложение 2).

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, 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	1. Возврат продукции, составление акта (Приложение 2). 2. При невозможности возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов – направление на переработку, - при непредоставлении документов – возврат. 3. Действия в соответствии с ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией»	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. *Фитосанитарный сертификат (Акт государственного фитосанитарного контроля, карантинный сертификат)	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение и соответствия требованиям нормативных документов	1. Возврат продукции, составление акта (Приложение 2). 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 Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
<p>Не переработанная продукция животного происхождения, а также продукция в соответствии с Приказом Минсельхоза №251 от 27.06.2018 года</p>	<p>1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость</p>	<p>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 указанием его места нахождения (адреса) и телефона</p>	<p>1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарных сопроводительных документов: - мясо без ветеринарного свидетельства, справки; - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства, справки; - яйца без ветеринарного свидетельства, справки, с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по</p>	<p>- при непредставлении документов – возврат. 3. Действия в соответствии с ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией»</p> <p>1. Возврат продукции, составление акта (Приложение 2). 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-16 «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>лицо</p> <p>Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик</p>

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца		Проверка транспортного средства, акта о дезинфекции автотранспорта (не реже 1 раза в месяц) личной медицинской книжки водителя, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия – Кладовщик
	2. Транспортное средство	<ol style="list-style-type: none"> 1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов, исправное. 2. Чистое, без посторонних и резких запахов. 3. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции. 4. Водитель имеет личную медицинскую книжку и специальную одежду 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство. 2. Нарушение температурного режима транспортирования 3. Отсутствие личной медицинской книжки водителя 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить приемку. 2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат, составление акта (Приложение 2). 4. Действия в соответствии с ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией» 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить приемку. 2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат, составление акта (Приложение 2). 4. Действия в соответствии с ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией»
3. Сохранность и исправность транспортной тары		<ol style="list-style-type: none"> 1. Транспортная тара не поврежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поврежденная, со следами оттайки, промочки, грязная тара. 2. Отсутствие маркировки транспортной тары 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить приемку. 2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат, составление акта (Приложение 2). 4. Действия в соответствии с ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией» 	Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
	<p>Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 несопадении) изготовителя с указанием страны. <p>Товарный 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</p>	<p>1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли.</p> <p>2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС.</p> <p>3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации, наличие запрещенных или ранее не заявленных компонентов в сырье/продукте, например, ГМО</p>	<p>1. Приостановить приемку.</p> <p>2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</p> <p>3. Возврат, составление акта (Приложение 2).</p> <p>4. ДП-16 «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>Кладовщик</p>	

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		Дополнительно: - состав; - сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, 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 автомашины, в конце выгрузки)	$-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ – для замороженной продукции; $0^{\circ}\text{C} \dots +4^{\circ}\text{C}$ для охлажденной продукции	1. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки для замороженной продукции, повторное замораживание продуктов	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат, составление акта (Приложение 2). 4. Действия в соответствии с ДП-16 «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 недоброкачественности, порчи. 2. Нарушение герметичности банок, бомбаж, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. 3. Бакалейные продукты, зараженные амбарными	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат составление акта (Приложение 2). 4. Действия в соответствии с ДП-16 «Управление несоответствующей	Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
			вредителями. 4. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили, съедобных, червивые, мятые. 6. Продукция домашнего приготовления. 7. Напитки в поврежденной таре	продукцией»	
	8. Органолептические показатели	Вкус, запах, цвет, консистенция, характерные для данного продукта	Посторонние запахи, запах порчи, окисления, загхлый, плесневелый и т.д.	1. Действия в соответствии с ДП-16 «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. При реализации (перевозке) продукции в пределах города выдают ветеринарную справку формы №4.

*** 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 3), который хранится в каждом здании Учреждения в течение 1 года.

При приёмке ветеринарных сопроводительных документов, оформленных через систему ФГИС «Меркурий», необходимо погасить такой документ в течение суток через личный кабинет в ФГИС «Меркурий».

Ответственным за входной контроль, проверку сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, гашение ветеринарных сопроводительных документов в личном кабинете системы ФГИС «Меркурий» является Кладовщик.

5.3 Технологические средства, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, спецодежда, перчатки и т.д.

Ответственность за закупку и контроль соответствия закупаемых средств и материалов установленным требованиям по качеству и безопасности несёт Заместитель заведующего по АХЧ. Требования по качеству и безопасности закупаемых средств определены в договорах с поставщиками. На пищеблоке моющие и дезинфицирующие средства, материалы и инвентарь выдаются Повару или Подсобному рабочему.

Приём и контроль поступающих средств проводится по следующим этапам:

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Действия при отклонении	Ответственное лицо
Технологические средства, оборудование, инвентарь, моющие средства и уборочный инвентарь, спецодежда, перчатки и т.д.	1. Сопроводительные документы	Наличие товарно-транспортной накладной, документов, подтверждающих безопасность примененные в пищевой промышленности (декларации о соответствии, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации)	1. Запрос отсутствующих документов, извещение поставщика. 2. Возврат продукции, составление акта возврата (Приложение 2)	Заместитель заведующего по АХЧ
	2. Сохранность и исправность продукции	Отсутствие следов повреждения	1. Извещение поставщика. 2. Составление акта возврата (Приложение 2)	
	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, составление акта (Приложение 2)	

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 (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.

Приложение 1
(рекомендуемая)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ детский сад №460

_____ Е. Б. Семья

« ____ » _____ 2019 г.

Реестр поставщиков

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

Форма «Акт возврата продукции»

Акт № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

1. Учреждение передает, а Поставщик принимает возврат следующей продукции:

2. Основание для возврата продукции:

3. Требования Учреждения в отношении возвращенной продукции (осуществить замену на продукцию надлежащего качества, вернуть денежные средства, уплаченные за продукцию):

4. Настоящий акт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон

От Учреждения

От Поставщика

_____ /
подпись

_____ /
ФИО

_____ /
подпись

_____ /
ФИО

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	8

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

