

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТВЕРИ
МБДОУ детский сад № 10

Утверждаю
Заведующая МБДОУ детский сад № 10
Г.П. Тезикова
«03» сентября 2021 г.



***Проведение контроля сырья,
технологических средств,
упаковочных материалов и продукции***

Версия 1
ДП – 2021

Дата введения в действие «03» сентября 2021 г.

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал</i>	<i>Руководитель группы ХАССП</i>	<i>Тезикова Г.П.</i>		
<i>Согласовал</i>				

ПРЕДИСЛОВИЕ

РАЗРАБОТАН МБДОУ детский сад № 10 в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р 51705.1
ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом № ____ от « ____ » сентября 20 ____ г.

Документированная процедура не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена в качестве официального издания без разрешения
МБДОУ детский сад № 10

Оглавление

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

1. Цель и область применения

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.

Процедура применяется во всех процессах при организации питания МБДОУ детский сад № 10 связанных с производством и хранением продукции.

2. Нормативные ссылки

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
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:

Учреждение – МБДОУ детский сад № 10

5. Ответственность и полномочия

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

6. Процедура. Описание процесса проведения контроля

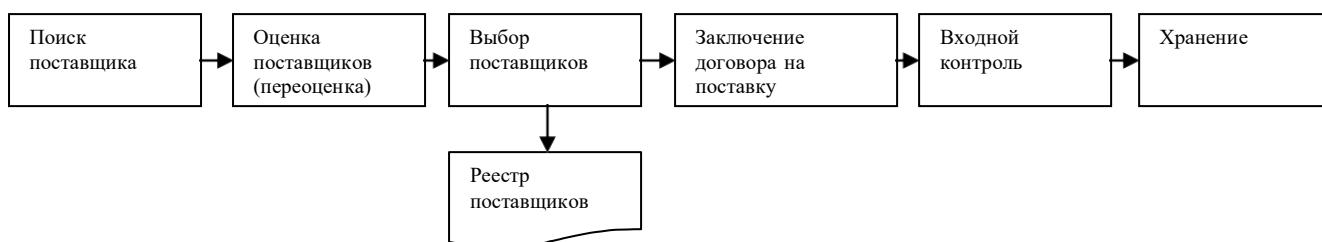
Учреждение закупает следующие виды продукции:

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

А также услуги:

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

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 Анализ и отбор поставщиков

Для проведения анализа и отбора поставщиков кладовщик учитывает возвращенные продукты в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1.

1. Возвращенные 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 шеф-поваром 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.

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 (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 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

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
<p>Не переработанная продукция животного происхождения (туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;</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 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.</p>	<p>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»</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
	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. Поддерживает требуемый температурный режим (для охлажденного продукта – 0°С - +6°С, для замороженного продукта – -18°С±3°С. 6. Водитель имеет личную медицинскую книжку.	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.	1. Приостановить приемку 2. Сообщить ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки водителя, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия Кладовщик
	3. Сохранность и исправность транспортной тары	1. Транспортная тара не поврежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку).	1. Поврежденная, со следами оттайки, промочки, грязная тара. 2. Отсутствие маркировки транспортной тары	1. Приостановить приемку 2. Сообщить ответственному за работу с поставщиками 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик
	4. Маркировка	Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукта; - масса нетто и брутто, количество	1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является	1. Приостановить приемку 2. Сообщить ответственному за работу с поставщиками	кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		<p>штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);</p> <ul style="list-style-type: none"> - дата производства (изготовления) и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; <p>- сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>Для потребительской тары дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав; - сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, 	<p>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.</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
		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°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 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;	.Приостановить приемку 2. Сообщить 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. Продукция домашнего приготовления; 6. 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»	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 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

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.	Зам. зав. по АХЧ
	2. Сохранность и исправность продукции	Отсутствие следов повреждения	1. Извещение поставщика. 2. Составление акта забраковки	Зам. зав. по АХЧ
	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	Зам. зав. по АХЧ
	4. Состояние продукции	Без внешних признаков несоответствий	1. Извещение поставщика. 2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате	Зам. зав. по АХЧ

Выгрузка продукции

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.).

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

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