



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ – детский сад № 165
Г.П. Кулакова

28.02.2024 г

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ПРОДУКТОВ И ТМЦ»

ДП-01-2024 (редакция №1)

ДОКУМЕНТ ВВЕДЁН ВЗАМЕН: ДП-09-2019 «Входной контроль»

ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ с 28.02.2024 г.

Приказом № 12 от 28.02.2024 г.

Отметки об актуализации документа:

« ____ » _____ 2025 г.	_____ / _____	_____
	подпись	ФИО
« ____ » _____ 2026 г.	_____ / _____	_____
	подпись	ФИО
« ____ » _____ 2027 г.	_____ / _____	_____
	подпись	ФИО

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ДП-01-2024 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	4
2. Нормативные ссылки	4
3. Термины, определения и сокращения	5
4. Ответственность и полномочия	5
5. Описание процедуры.....	6
6. Формы записей по процедуре.....	11
Приложение 1	12
Приложение 2	13

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура (далее – Процедура) разработана с целью:

- определения порядка входного контроля закупленного пищевого сырья, продукции и иных ТМЦ для нужд пищеблока МАДОУ – детский сад № 165 (далее – Учреждение), а также определения их соответствия критериям входного контроля;
- выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по документарной прослеживаемости пищевых продуктов и пищевого сырья, принимаемого в Учреждение, а также требований СанПиН 2.3/2.4.3590 по наличию документарного подтверждения от производителей пищевой продукции и сырья соответствия продукции требованиям применимых ТР ТС.

1.2. Процедура применяется ответственными сотрудниками Учреждения на входном контроле поступающего пищевого сырья, продуктов и других товарно-материальных ценностей в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

1.3. Выполнение требований настоящей процедуры позволяет минимизировать риски получения Учреждением пищевого сырья и продукции, несоответствующих требованиям Технических Регламентов Таможенного союза (снизить риски реализации биологических, физических и химических опасных факторов).

2. Нормативные ссылки

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

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

2.3. 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» (со всеми дополнительными изменениями).

2.4. Решение Комиссии Таможенного Союза от 18 июня 2010 года №317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе».

2.5. 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».

2.6. Приказ Министерства сельского хозяйства России от 18 декабря 2015 года №648 «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».

2.7. Приказ №251 от 27 июня 2018 г. Министерства сельского хозяйства Российской Федерации «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждённый приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648».

2.8. Приказ №193 от 15 апреля 2019 г. «О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждённый приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648».

2.9. Приказ Минсельхоза России №177 от 02 апреля 2020 г. «О внесении изменений в приказ Минсельхоза России от 27 декабря 2016 г. №589».

2.10. Федеральный закон №206-ФЗ от 21.07.2014 г. «О карантине растений».

2.11. Приказ Минсельхоза России от 23 января 2017 года №20 «Об утверждении формы акта государственного карантинного фитосанитарного контроля (надзора)».

2.12. Постановление от 31 мая 2021 г. N 841 «об утверждении правил маркировки упакованной воды средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении упакованной воды».

2.13. Распоряжение Правительства РФ от 15.12.2020 г. N3322-р «О внесении изменений в Распоряжение Правительства РФ N 792-р от 28.04.2018 г. (перечень товаров, подлежащих маркировке)»

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

2.15. СБП-01-2024 «Сборник общесистемных процедур»

2.16. ДП-05-2024 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

2.17. ДП-02-2024 «Хранение пищевого сырья и продукции».

2.18. ПЛ-01-2024 «План ХАССП с листами ХАССП»

3. Термины, определения и сокращения

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 установленного требования.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Поставщик – организация или лицо, поставляющее продукцию.

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

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.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ТМЦ – товарно-материальные ценности.

ККТ – критическая контрольная точка.

ТТН – товарно-транспортная накладная.

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

КП – коммерческое предложение.

4. Ответственность и полномочия

При проведении входного контроля пищевой и не пищевой продукции, Кладовщик Учреждения выполняет следующие действия:

При приёмке пищевого сырья и продуктов питания	При приёмке ТМЦ
Проводить входной контроль по установленным критериям в таблице п 5.2	Сохранять информацию о поступивших продуктах в программном продукте (складского учёта, при наличии программы)
	Проводить входной контроль ТМЦ, моющих и дезинфицирующих средств (см. критерии в таблице 5.4)

Измерять температуру продукта в момент проведения входного контроля	Записать результаты в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (форма-образец в Приложении 1);	Осуществлять контроль наличия необходимой сопроводительной документации на ТМЦ
Проводить контроль наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей количество, качество и безопасность пищевого сырья и продуктов (см. таблицу 5.2): - на бумажных носителях - в ФГИС Меркурий (ВСД) - Честный знак (маркировка молока и молочной продукции)	Сохранять сопроводительную документации по качеству и безопасности на пищевой сырьё и продукты Делать отметки о гашении ВСД в личном кабинете ФГИС «Меркурий» на принятое пищевое сырьё и продукты животного происхождения Подавать сведения об обороте и выводе из оборота маркированной молочной продукции в системе Честный знак: при приёмке продуктов на пищеблок и при выдаче со склада на производство	Обеспечить хранение сопроводительной документации на ТМЦ, моющие и дезинфицирующие средства (в том числе паспорта на весовое и измерительное оборудование)
Запрашивать необходимые ВСД у поставщиков при отсутствии доступа в личный кабинет ФГИС «Меркурий»		Осуществить возврат ТМЦ в случае обнаружения несоответствий по какому-либо критерию (с согласованием Заведующего)
Осуществлять возврат пищевого сырья и продуктов в случае обнаружения несоответствий по какому-либо критерию, представленному в таблице п. 5.2	Оформлять и сохранять акты возврата Оформлять возвратные ВСД в ФГИС Меркурий	

Координатор группы ХАССП обязан довести положение настоящей процедуры до ответственных сотрудников и контроль соблюдения ими установленных требований.

5. Описание процедуры

5.1. Порядок сохранение результатов проведения входного контроля

5.1.1. По результатам входного контроля скоропортящейся пищевой продукции **ответственный сотрудник по п.4** делает записи в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, по форме, представленной в Приложении 1. Журнал ведётся в бумажном виде.

5.1.2. Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность остальной пищевой продукции, сохраняется в бумажном виде (в виде копий документов или в электронном виде в скан-копий).

5.1.3. Сопроводительная документация на пищевую продукцию и сырьё сохраняется, как минимум, 1 год.

5.1.4. Ветеринарная сопроводительная документация в электронном виде хранится в личном кабинете Учреждения в системе ФГИС «Меркурий» в период, установленный

информационной системой. На входном контроле **необходимо** убедиться в наличии электронного ВСД в личном кабинете и сверить соответствие привезённой продукции данным, отражённым в электронном ВСД. Также допускается проверка ВСД в бумажном виде, если поставщик привозит бумажный вариант / выписку из системы Меркурий.

5.1.5. В случае невозможности доступа к личному кабинету в ФГИС «Меркурий» **ответственному сотруднику по п.4** необходимо сделать запрос ВСД в бумажном виде у поставщика пищевого сырья и продукции, чтобы обеспечить контроль наличия ВСД при приёмке продукции.

5.1.6. При обнаружении несоответствующей продукции на входном контроле **необходимо** руководствоваться ДП-05, если на входном контроле определена ККТ, то ПЛ-01.

5.1.7. На любом из этапов входного контроля пищевого сырья и продуктов допускается фотографировать обнаруженную несоответствующую продукцию и использовать фотоматериалы в качестве доказательной базы при необходимости ведения претензионных работ с поставщиками или при оформлении Актов возврата.

5.1.8. Акты возврата, при наличии, сохраняются у сотрудника, ответственного за входной контроль по п.4. При необходимости, акты могут быть переданы в бухгалтерию. Информация из актов возврата используется **Координатором группы ХАССП** при проведении внутренних аудитов (СБП-01). Акты возврата могут быть оформлены через другие бухгалтерские программные продукты (через электронный документооборот), а также по формам, предусмотренным в договорах с поставщиками (при наличии таких форм).

5.2. Порядок проведения приемки и входного контроля пищевого сырья и продуктов

Контролируемый параметр при приемке	Норма	Не допускается
<p>1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие безопасность входящей продукции</p>	<p>1. Товарно-транспортная накладная с информацией о количестве и наименовании продуктов, поступающих в Учреждение.</p> <p>2. Счет-фактура (при необходимости).</p> <p>3. Декларация о соответствии, оформленная в соответствии с Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии (все продукты, кроме пищевого сырья).</p> <p>4. Удостоверения качества (при наличии в них всей необходимой информации) – обязательно номера декларации соответствия).</p> <p>5. Свидетельство о государственной регистрации (для продукции, которая должна идти с данными документами – продукция для детского питания).</p> <p>6. Маркировочный ярлык.</p> <p>7. Копия фитосанитарного заключения (акт карантинного фитосанитарного контроля (надзора) / фитосанитарный сертификат) для продукции растительного происхождения, поступающей из-за рубежа (овощи, фрукты, сухофрукты и пр.), в соответствии с Федеральным законом и Приказом Минсельхоза.</p> <p>8. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство / ветеринарная справка / ветеринарный сертификат для продукции, поступающей из-за рубежа): - на не переработанное пищевое сырье животного происхождения (например, яйцо, мясо, рыба, печень, кура), - на пищевые продукты и ингредиенты из пищевого сырья животного происхождения (например, масло, сыр, творог и др.) в соответствии с Приказами Минсельхоза о перечне продукции, подлежащей сопровождению ВСД.</p> <p>9. Наличие цифровой маркировки на молоке, молочной продукции и упакованной воде (при закупе такой продукции) и наличие информации в системе Честный знак по принимаемой продукции, подлежащей цифровой маркировке.</p> <p>10. Наличие протоколов лабораторных испытаний продуктов (если такие документы были предварительно оговорены с поставщиком).</p>	<p>1. Отсутствие ВСД в личном кабинете ФГИС «Меркурий» / бумажных вариантов ВСД на момент приёмки пищевого сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>2. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение и безопасность.</p> <p>3. Не читабельная документация (не читабельная ксерокопия, очень мелкий масштаб, повреждённая документация и пр.).</p> <p>4. Видимые следы исправлений в официально установленных бланках документов.</p> <p>5. Документы, оформленные не по установленным законодательствам нормам.</p> <p>6. Несоответствие информации по продукции в документах и фактически привезённой продукции.</p> <p>7. Отсутствие маркировочного ярлыка.</p> <p>8. Отсутствие полной информации в маркировочном ярлыке согласно ТР ТС 022/2011</p> <p>9. Отсутствие цифровой маркировки, повреждённая маркировка или отсутствие сведений по продукции в системе Честный знак (с 1 декабря 2023 г.)</p>
<p>2. Состояние автотранспортного средства</p>	<p>1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевого сырья и продуктов, исправное.</p> <p>2. Чистое, без посторонних и резких запахов.</p> <p>3. Имеет покрытие внутренней поверхности кузова, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Наличие актуального акта о проведенной санитарной обработке и дезинфекции (ежемесячный запрос).</p>	<p>1. Нарушение товарного соседства (например, транспортировка пищевого сырья и продуктов в контакте с непивевыми или химическими веществами, с животными и пр.).</p> <p>2. Наличие резко пахнущих веществ, загрязнённая внутренняя поверхность кузова.</p> <p>3. Нарушение температурного режима транспортировки.</p> <p>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя и/или спецодежды.</p>

Контролируемый параметр при приемке	Норма	Не допускается
	4. Водитель имеет личную медицинскую книжку, спецодежду	5. Загрязненная спецодежда водителя. 6. Отсутствие актуальных актов о проведенной мойки и дезинфекции кузова
3. Сохранность и исправность транспортной тары (при наличии), индивидуальной упаковки	1. Не поврежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык	1. Поврежденная, со следами промочки, со следами повреждений насекомыми/грызунами, грязная. 2. Отсутствие маркировочного ярлыка
4. Маркировка	Наличие полной информации в соответствии с ТР ТС 022/2011	1. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011. 2. Отсутствие информации о сроках годности или сроки годности истекли. 3. Не соответствие представленной информации к данной продукции, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации. 4. Наличие сведений на маркировке или в сопроводительной документации о содержании ГМО (если иное не оговаривалось в требованиях к закупаемой продукции). 5. Наличие сведений на маркировке или в сопроводительной документации о проведенной радиационной обработке (облучении) (если иное не оговаривалось в требованиях к закупаемой продукции)
5. Температура продукции (в момент открытия дверей, в центре кузова, в конце выгрузки) для продукции, требующей специальных условий хранения	1. Не выше - 18°C для замороженной продукции. 2. +0...+6°C для охлажденной продукции. 3. В соответствии с условиями, установленными изготовителем	1. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки – для замороженной продукции, повторное замораживание продукции. 2. Отклонение температуры от необходимых условий хранения / транспортировки при проведении входного контроля
6. Количество мест, масса продукции, наименование	1. При взвешивании на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку, соответствие массы привезенной продукции данным, представленным цифрам в ТТН и в сопроводительных документах. 2. Соответствие количества мест привезенной продукции данным, представленным в ТТН и в сопроводительных документах	Отклонения по заказанному и привезённому наименованию, по количеству мест и массе (кг, шт., л)
7. Внешний вид продукции	1. Соответствие органолептических показателей требованиям, установленным в нормативной и технической документации по данному виду пищевого сырья и продуктов. 2. Отсутствие каких-либо видимых дефектов	1. Наличие признаков недоброкачества, порчи и несоответствия органолептических показателей для данной продукции (например, посторонние запахи, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.). 2. Сыпучее пищевое сырье и продукты, зараженные амбарными вредителями. 3. Овощи, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили. 4. Нарушение герметичности упаковок

5.3. Выгрузка пищевого сырья и продуктов на хранение

5.3.1. При осуществлении выгрузки продукции, требующей специальных условий хранения (охлажденная и замороженная продукция), необходимо руководствоваться требованием: **продукция должна быть максимально быстро перенесена на хранение в требуемые условия, для предотвращения нагревания такой продукции.**

5.3.2. Прощедшая входной контроль продукция размещается на хранение в соответствии с отведёнными ей местами хранения и в соответствии с ДП-04.

5.4. Порядок проведения входного контроля ТМЦ

Контролируемый параметр на входном контроле	Норма	Не допускается
1. Сопроводительные документы	1. Приёмо-передаточные документы на ТМЦ. 2. Документы, подтверждающие безопасность и применение в пищевой промышленности / на пищеблоке (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации). 3. Технический паспорт и инструкции по эксплуатации для технологического оборудования и средств измерения	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность и применимость в пищевой промышленности / на пищеблоке. 2. Не читабельная документация. 3. Видимые следы исправлений в документах. 4. Несоответствие информации по ТМЦ в документах и фактически привезённых ТМЦ. 5. Отсутствие технического паспорта и инструкций по эксплуатации для технологического оборудования и средств измерения
2. Сохранность ТМЦ. Исправность для технологического оборудования и средств измерения	1. Отсутствие следов повреждения, деформации, загрязнений, коррозии и пр. 2. Наличие полного комплекта закупаемого технологического оборудования и средств измерения, а также их работоспособность	1. Повреждения, деформации, загрязнение. 2. Отсутствие полного комплекта закупаемого оборудования и средств измерения, их неисправность
3. Количество, марка, тип и другие данные, представленные в ТТН	Соответствие количеству, марке, типу и другим данным и параметрам, указанным в приёмо-передаточных документах	Отклонения по количеству, марке, типу и другим данным и параметрам, указанным в ТТН

5.4.1. В случае обнаружения в процессе приемки и входного контроля ТМЦ несоответствий по сопроводительным документам, **необходимо** выполнить следующие действия:

- приостановить процесс приёмки;
- оперативно запросить у поставщика отсутствующие документы;
- поставить в известность **Заместителя заведующего по АХЧ** о получении несоответствующих ТМЦ;
- оформить документы на возврат, предусмотренные договором с поставщиком.

По согласованию с **Заместителем заведующего по АХЧ:**

- несоответствующие ТМЦ могут быть приняты на временное хранение до момента получения документации от Поставщика;
- маркированы таким образом, чтобы исключить их непреднамеренное использование в производстве (надпись, сигнальный ярлык и пр. доступные варианты однозначной идентификации);
- размещены в специально выделенной зоне кладовой для хранения ТМЦ.

После получения документов от поставщика **необходимо:**

- снять сигнальную маркировку,
- передать ТМЦ на хранение / в использование;
- поставить в известность вышестоящего руководителя о разрешении ситуации.

В случае не предоставления поставщиком документов, а также при обнаружении несоответствий по другим установленным критериям (таблица п. 5.4), предпринимаются действия по возврату/обмену, предусмотренные договором с конкретным поставщиком.

5.4.2. Для оформления возврата несоответствующих ТМЦ, может быть использована форма Акта возврата, представленную в Приложении 2, если иная форма не предусмотрена договором с поставщиком или бухгалтерией.

5.4.3. На любом из этапов входного контроля ТМЦ допускается фотографировать обнаруженное несоответствие и использовать фотоматериал в качестве доказательной базы при ведении претензионной работы или при оформлении Актов возврата.

5.4.4. Хранение ТМЦ осуществляется отдельно от пищевого сырья и продуктов.

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за хранение	Срок хранения
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Приложение 1	Кладовщик	Не менее 1 года
Акт возврата	Приложение 2	Кладовщик	Не менее 1 года

Приложение 2

Форма-образец «Акт возврата»

№ _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Пример заполнения:

Наименование юридического лица поставщика	Дата поставки	№ ТТН / № счёт-фактуры	Наименование и количество возвращенной продукции	Причина возврата продукции	Требования Учреждения в отношении возвращенной продукции (осуществить замену на продукцию надлежащего качества и безопасности / вернуть денежные средства, уплаченные за продукцию)
ООО «ТКЛ 98»	08.02.2023	ТТН 245	Кура охлаждённая, 13 кг 200 г	Отсутствовало ВСД в Меркурии, не предоставлен бумажный вариант	Осуществить замену на продукцию со всей необходимой документацией по качеству и безопасности
			Крупа овсяная, 3 уп. По 5 кг	Обнаружены жучки на упаковке	Осуществить замену на продукцию надлежащего качества и безопасности

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

От МАДОУ – детский сад № 165

От Поставщика

_____ / _____

_____ / _____

