

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ- ДЕТСКИЙ САД № 81  
620072,г. Екатеринбург , ул.Рассветная,6а mdou81@bk.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ  
детского сада № 81  
Ю.Г. Федотова  
«03» сентября 2018г.

**ПРОВЕДЕНИЕ КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СРЕДСТВ,  
УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ПРОДУКЦИИ**

Документированная процедура

Версия 1

ДП -2018

Дата введения в действие «03» сентября 2018 г

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал</i>	<i>Руководитель группы ХАССП</i>	<i>Федотова Ю.Г.</i>	
<i>Согласовал</i>			

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

РАЗРАБОТАНА МАДОУ детским садом № 81 в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1

ПРИНЯТА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Приказом № 27/16-О от 03 сентября 2018 г.

Документированная процедура не может быть полностью или частично воспроизведена,  
тиражирована и распространена в качестве официального издания без разрешения  
МАДОУ детского сада № 81

## 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

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 при организации питания МАДОУ детский сад № 81 связанных с производством и хранением продукции.

## 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:

**Учреждение** – МАДОУ детский сад № 81



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 HACCP
- реагирование на требования Учреждения.

По результатам оценки осуществляется отбор поставщиков.

## 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 <b>Кладовщик</b>
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 <b>Кладовщик</b>



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 <b>Кладовщик</b></p>

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
	2. Транспортное средство	<p>1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов, исправное.</p> <p>2. Целостность пломбы (при наличии).</p> <p>3. Чистое, без посторонних и резких запахов.</p> <p>4. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции.</p> <p>5. Поддерживает требуемый температурный режим (для охлажденного продукта – 0°С - +6°С, для замороженного продукта – -18°С±3°С.</p> <p>6. Водитель имеет личную медицинскую книжку.</p>	<p>1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство.</p> <p>2. Нарушение пломбы.</p> <p>3. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки &gt; -14,9°С для замороженных продуктов, &lt; 0°С , &gt; +7°С – для охлажденных продуктов).</p> <p>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя.</p>	<p>1. Приостановить приемку</p> <p>2. Сообщить ответственному за работу с поставщиками.</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки водителя, температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия</p> <p><b>Кладовщик</b></p>
	3. Сохранность и исправность транспортной тары	<p>1. Транспортная тара не поврежденная, сухая, чистая.</p> <p>2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку).</p>	<p>1. Поврежденная, со следами оттайки, промочки, грязная тара.</p> <p>2. Отсутствие маркировки транспортной тары</p>	<p>1. Приостановить приемку</p> <p>2. Сообщить ответственному за работу с поставщиками</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<b>Кладовщик</b>
	4. Маркировка	<p>Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <p>- наименование продукта;</p> <p>- масса нетто и брутто, количество</p>	<p>1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является</p>	<p>1. Приостановить приемку</p> <p>2. Сообщить ответственному за работу с поставщиками</p>	<b>кладовщик</b>

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"> <li>- дата производства (изготовления) и упаковывания;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> </ul> <p>- сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несовпадении) изготовителя с указанием страны. Товарный знак изготовителя (при наличии)</li> <li>- номер документа, по которому произведен (для отечественного производства)</li> <li>- состав продукта</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (или знак Ростеста, подтверждающий обязательную сертификацию, декларирование продукта на время переходного периода).</li> </ul> <p>Для потребительской тары дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав;</li> <li>- сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов,</li> </ul>	<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	<b>кладовщик</b>
	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»	<b>Кладовщик</b>
	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 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»	<b>Кладовщик</b>

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»	<b>Кладовщик</b>

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 средства и уборочный инвентарь, прочие (спецодежда, перчатки и т.д.).

<b>Наименование продукции</b>	<b>Этапы контроля при приемке</b>	<b>Норма</b>	<b>Действия при отклонении</b>	<b>Ответственное лицо</b>
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

#### **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.