



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Зубковская основная общеобразовательная школа №20**

Свердловская область, Тугулымский р-н, с. Зубково, ул. Школьная, дом 57  
ИНН 6655003412 / КПП 663301001

Документированная процедура «Входной контроль»  
ДП-10-2018

Редакция №1

стр. 1 из 18

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МБОУ Зубковская ООШ №20

\_\_\_\_\_ З. П. Лошкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ»**

**ДП-10-2018**

Актуализация документа: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с. Зубково  
2018 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| ПРЕДИСЛОВИЕ .....   | 3  |
| 1. Цель и область применения .....                        | 4  |
| 2. Нормативные ссылки .....                               | 4  |
| 3. Термины и определения .....                            | 5  |
| 4. Ответственность и полномочия .....                     | 5  |
| 5. Процедура. Описание процесса проведения контроля ..... | 5  |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....  | 15 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....  | 16 |

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

## 1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Процедура разработана для выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 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 и подразделениях МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение), задействованных в системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов 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. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;

2.5. 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»;

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

2.7. Приказ №251 от 27.06.2018 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. 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);

2.9. 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»;

2.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2.11. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

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

### 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.

### 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 и температуры охлажденных и замороженных продуктов является **Кладовщик**.

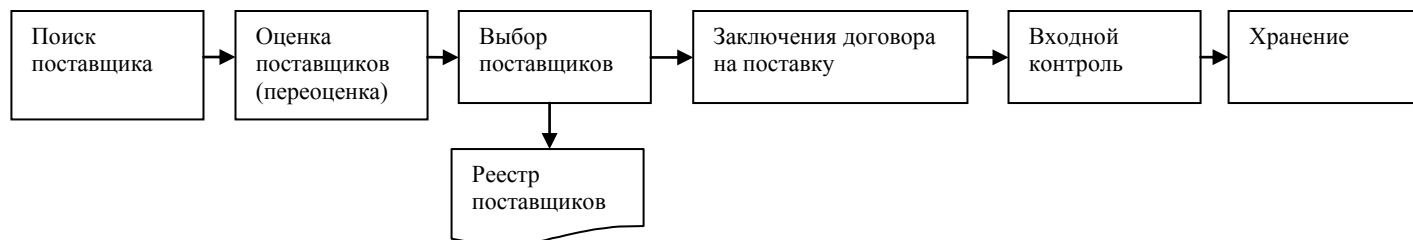
### 5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЯ

#### 5.1. Учреждение закупает следующие виды продукции:

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

А также услуги: вывоз ТБО, дезинфекция и дератизация помещения пищеблока и т.д.

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

5.1.3. Информация о поставщиках вносится в форму (Приложение 1).

5.1.4. Реестр поставщиков формирует **группа ХАССП**.

5.1.5. Сформированный реестр поставщиков должен быть утверждён **Директором Учреждения**.

5.1.6. Пересмотр реестра поставщиков проводится Учреждением при перезаключении договоров и / или проведении процедуры выбора поставщика.

5.1.7. Анализ и отбор поставщиков

Для проведения анализа и отбора поставщиков **группа 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. Руководитель группы ХАССП проинформирован

дата, подпись

3. Поставщик проинформирован

да/нет

На основании результатов входного контроля **группа ХАССП** 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.

### 5.2 Процедура приемки и контроля сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов

| 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.<br>2. Счет-фактура.<br>3. Сертификат соответствия (молоко и молочная продукция, сок и соковая продукция, масложировая продукция).<br>4. Декларация о соответствии.<br>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.<br>2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов | 1. Возврат продукции.<br>2. При невозможности возврата:<br>- приемка на ответственное хранение;<br>- маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»;<br>- при предоставлении документов - направление на переработку,<br>- при непредставлении документов – возврат | Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик |
| Продукция растениеводства (фрукты, овощи, крупы) | 1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость | 1. Товарно-транспортная накладная.<br>2. Счет-фактура.<br>3. Декларация о соответствии.<br>4. Результаты лабораторно-инструментальных исследований продукции, выращенной на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений.<br>5. *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.<br>2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов | 1. Возврат продукции.<br>2. При невозможности возврата:<br>- приемка на ответственное хранение;<br>- маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»;<br>- при предоставлении документов - направление на переработку,<br>- при непредставлении документов – возврат | Наличие полного комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик |
| Не переработанная продукция животного            | 1. Сопроводительные документы,                                 | 1. Товарно-транспортная накладная.<br>2. Счет-фактура.   | 1. Отсутствие сопроводительных   | 1. Возврат продукции.<br>2. При невозможности   | Наличие полного  |

| Наименование продукции   | Этапы контроля при приемке      | Норма   | Не допускается  | Действия при отклонении   | Ответственное лицо   |
|--|---------------------------------|---|---|---|--|
| происхождения продуктивных животных всех видов, их части (включая субпродукты), яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры | обеспечивающие прослеживаемость | 3. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка**, ветеринарный сертификат).<br>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 | документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов.<br>2. Не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов:<br>- мясо и субпродукты без клейма и ветеринарных документов;<br>- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарных документов;<br>- непотрошеную птицу (кроме дичи);<br>- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца | возврата:<br>- приемка на ответственное хранение;<br>- маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»;<br>- при предоставлении документов - направление на переработку,<br>- при непредставлении документов – возврат.<br>3. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | комплекта сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик |
|  | 2. Транспортное средство        | 1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов, исправное.<br>2. Целостность пломбы (при наличии).<br>3. Чистое, без посторонних и резких  | 1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство.<br>2. Нарушение пломбы.  | 1. Приостановить приемку.<br>2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.  | Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки                         |



| Наименование продукции | Этапы контроля при приемке                     | Норма  | Не допускается  | Действия при отклонении   | Ответственное лицо   |
|------------------------|--|--|---|---|--|
|                        |  | запахов.<br>4. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции.<br>5. Водитель имеет личную медицинскую книжку  | 3. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки $>-14,9^{\circ}\text{C}$ для замороженных продуктов, $<0^{\circ}\text{C}$ , $>+7^{\circ}\text{C}$ – для охлажденных продуктов).<br>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя | 3. Возврат или составление акта при необходимости.<br>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»   | 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.<br>2. Имеет маркировочный ярлык (этикетку)  | 1. Поврежденная, со следами оттайки, промочки, грязная тара.<br>2. Отсутствие маркировки транспортной тары  | 1. Приостановить приемку.<br>2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.<br>3. Возврат или составление акта при необходимости.<br>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | Кладовщик  |
|                        | 4. Маркировка                                  | Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011:<br>- наименование продукта;<br>- масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);<br>- дата производства (изготовления) и упаковывания;<br>- срок годности;<br>- условия хранения; | 1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли;<br>2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС.<br>3. Не соответствие                      | 1. Приостановить приемку.<br>2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.<br>3. Возврат или составление акта при необходимости.<br>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей             | Кладовщик  |

| Наименование продукции | Этапы контроля при приемке         | Норма  | Не допускается  | Действия при отклонении                    | Ответственное лицо |
|------------------------|------------------------------------|--|---|--|--------------------|
|                        |                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены);</li> <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, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность в ккал и кДж)</li> </ul> | представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации | продукцией»                                |                    |
|                        | 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          |

| Наименование продукции | Этапы контроля при приемке  | Норма   | Не допускается  | Действия при отклонении   | Ответственное лицо |
|------------------------|---|---|---|---|--------------------|
|                        | 6. Температура продукта (в момент открытия дверей, в центре автомашине, в конце выгрузки) | -18°C±3°C – для замороженной продукции;<br>0°C...+4°C для охлажденной продукции   | 1. Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки для замороженной продукции, повторное замораживание продуктов   | 1. Приостановить приемку.<br>2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.<br>3. Возврат или составление акта при необходимости.<br>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | Кладовщик          |
|                        | 7. Внешний вид продукта   | 1. Соответствие требованиям, установленным в нормативной и технической документации.<br>2. Отсутствие каких-либо видимых дефектов | 1. Наличие признаков недоброкачественности, порчи.<br>2. Нарушение герметичности банок, бомбаж, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.<br>3. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями.<br>4. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили.<br>5. Грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые.<br>6. Продукция домашнего приготовления.<br>7. Напитки в поврежденной | 1. Приостановить приемку.<br>2. Сообщить Руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.<br>3. Возврат или составление акта при необходимости.<br>4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией» | Кладовщик          |

| Наименование продукции | Этапы контроля при приемке  | Норма   | Не допускается   | Действия при отклонении   | Ответственное лицо |
|------------------------|---|---|--|---|--------------------|
|                        |   |   | 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 №2 выдают на каждую отгружаемую партию. При реализации (перевозке) продукции в пределах города выдают ветеринарную справку формы №4. Ветеринарные документы действительны в течение 3-х дней с момента их выдачи и до **начала** транспортирования, реализации, хранения.

\*\*\*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 делаются записи в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение 2), который хранится в Учреждении в течение 1 года.

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

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

**5.3 Тара и упаковка, оборудование, технологические средства, 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, технологические средства, 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.<br>2. Возврат продукции  | Директор Учреждения |
|   | 2. Сохранность и исправность продукции                             | Отсутствие следов повреждения  | 1. Извещение поставщика.<br>2. Составление акта забраковки                         |                     |
|   | 3. Соответствие данным товарно-транспортной накладной, марке, типу | Соответствие параметрам, количеству указанным в сопроводительной документации  | 1. Извещение поставщика.<br>2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате |                     |
|   | 4. Состояние продукции   | Без внешних признаков несоответствий   | 1. Извещение поставщика.<br>2. Решение вопроса с поставщиком о замене или возврате |                     |

## 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 (например, верх/низ, 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.**

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

Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МБОУ Зубковская ООШ №20

\_\_\_\_\_ З. П. Лошкова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2018 г.

**Реестр поставщиков**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование предприятия<br/>(поставщика)</b> | <b>Закупаемая продукция</b> |
|------------------|--|-----------------------------|
| <b>1</b>         | <b>2</b>   | <b>3</b>                    |
| 1                |  |                             |
| 2                |  |                             |
| 3                |  |                             |
| 4                |  |                             |
| 5                |  |                             |
| ...              |  |                             |

**Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья**

| Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание* |
|--|--------------------------------|--|---|---|---|--|-----------------------------|-------------|
| 1  | 2                              | 3  | 4   | 5   | 6   | 7  | 8                           | 9           |
|  |                                |  |   |   |   |  |                             |             |

**Примечание:**

\*Указываются факты списания, возврата продуктов и др.



[illegible]

[illegible]