

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Экземпляр 1

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ»
КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА №1

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 пищеблока.

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.

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. Сокращения

Принятые в настоящей процедуре сокращения: ХАССП – анализ рисков и контрольно – критические точки

5. Ответственность и полномочия

Ответственными за организацию и приемку по количеству и качеству продукции является **руководитель группы ХАССП и кладовщик**. За входной контроль продукции, включая проверку физического состояния упаковки, любое очевидное повреждение и температуры охлажденных и замороженных продуктов, наличие документов подтверждающих качество и условия доставки – **кладовщик**.

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	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.	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарносопроводительных документов	Возврат продукции.	кладовщик
Продукция растениеводства (фрукты, овощи, крупы)	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. *Фитосанитарный сертификат (Акт государственного фитосанитарного	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов. 2. Не имеющей ветеринарносопроводительных документов	Возврат продукции.	кладовщик

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Экземпляр 1

		контроля, карантинный сертификат)			
<p>Не переработанная продукция животного происхождения продуктивных животных всех видов, их части (субпродукты), продукция пчеловодства, яйца и яйцо продукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры</p>	<p>Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость и безопасность</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</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 ветеринарносопроводительных 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>Возврат продукции.</p>	<p>кладовщик</p>

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Экземпляр 1

		<p>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>			
	Маркировка	<p>Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011: - наименование продукта; - масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);</p>	<p>1.Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли; 2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС. 3. Не соответствие представленной информации, и в отношении которой имеются</p>	<p>1.Приостановить приемку 2. Сообщить руководителю группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками 3. Возврат или составление акта при необходимости.</p>	<p>кладовщик</p>

		<ul style="list-style-type: none">- дата производства (изготовления) и упаковывания;- срок годности;- условия хранения;- 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	подозрения об ее фальсификации.	4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	
--	--	--	---------------------------------	---	--

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Экземпляр 1

		переходного периода).			
	Количество мест, масса продукта	Соответствие данным товарнотранспортной накладной, взвешивание на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку.	Отклонения по количеству мест и массе нетто	1. Согласование решения вопроса с поставщиком 2. Возврат продукции	кладовщик
	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; 5. Грибы несъедобные, некультивируемых съедобных, червивые, мятые; 6. Продукция домашнего приготовления; 7. Напитки в поврежденной таре.	1. Приостановить приемку 2. Сообщить руководителю группы ХАССП 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП «Управление несоответствующей продукцией»	кладовщик
	Органолептические показатели, лабораторный контроль (в	Вкус, запах, цвет, консистенция, характерные для данного продукта.	Посторонние запах, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.	1. Действия в соответствии с ДП «Управление	кладовщик

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Экземпляр 1

	случае сомнений в качестве).	Протоколы испытаний предоставляются в случае необходимости по предварительной договоренности с поставщиком.		несоответствующей продукцией» 2. Сообщить руководителю группы ХАССП	
--	-------------------------------------	---	--	--	--

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. 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.

