

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 571**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ детский сад № 571

А.Г.Грудцына

приказом № 01-ОД от 09.01.2021



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ»

ДП-01-2018

Дата введения: 12 января 2018 г.

Актуализация документа: 09 января 2021 г.

г. Екатеринбург

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины и определения	3
4. Ответственность и полномочия	4
5. Процедура. Описание процесса проведения контроля	4
Приложение 1	15
Приложение 2	15
Приложение 3	15
Приложение 4	15
Приложение 5	15
Приложение 6	18
Приложение 7	21
Приложение 8	22
Приложение 9	23

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 МАДОУ детский сад № 571 (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 «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. 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»;

2.5. 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);

2.6. 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»;

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

2.8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

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.

Приобретатель пищевой продукции - юридическое или физическое лицо, в том числе потребитель, приобретающие пищевую продукцию для использования в любых целях.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

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

5. ПРОЦЕДУРА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЯ

5.1. Учреждение закупает следующие виды продукции:

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

А также услуги:

- сервисные (вывоз ТБО, дератизация и дезинфекция 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 **Координатор группы ХАССП с привлечением Кладовщика при необходимости.**

5.1.5. Сформированный реестр поставщиков должен быть утверждён Руководителем Учреждения или другим уполномоченным сотрудником.

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 Координатор группы ХАССП учитывает возвращенные продукты в соответствии с «Журналом регистрации возврата продуктов» (Приложение 2).

На основании результатов входного контроля Координатором группы 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. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях:

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 6 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Процедура приемки производится в соответствии с нормативными документами (Приложение 6).

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации представлены в Приложении 7.

5.3. 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 проверяет Кладовщик
Продукция растениеводства (фрукты, овощи, крупы)	1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Декларация о соответствии. 4. Результаты лабораторно-инструментальных исследований продукции, выращенной на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений. 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. 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
Не переработанная продукция животного	1. Сопроводительные документы,	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура.	1. Отсутствие 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

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
<p>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>обеспечивающие прослеживаемость</p>	<p>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>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>возврата: - приемка на ответственное хранение; - маркирование ярлыком «Не трогать. Возврат»; - при предоставлении документов - направление на переработку, - при непредоставлении документов – возврат. 3. Действия в соответствии с ДП 04 «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>сопроводительных документов, правильность оформления проверяет Кладовщик</p>
	<p>2. Транспортное средство</p>	<p>1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевых продуктов, исправное. 2. Целостность пломбы (при наличии). 3. Чистое, без посторонних и резких</p>	<p>1. Нарушение товарного соседства, наличие резко пахнущих веществ, грязное транспортное средство. 2. Нарушение пломбы.</p>	<p>1. Приостановить приемку. 2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</p>	<p>Проверка транспортного средства, личной медицинской книжки водителя,</p>

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		<p>запах.</p> <p>4. Имеет гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции.</p> <p>5. Водитель имеет личную медицинскую книжку</p>	<p>3. Нарушение температурного режима транспортирования (критическая температура приемки > -14,9°C для замороженных продуктов, < 0°C, > +7°C – для охлажденных продуктов).</p> <p>4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя</p>	<p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП 04 «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>температуры на датчике транспортного средства, внутри кузова транспортного средства после его вскрытия – Кладовщик</p>
	<p>3. Сохранность и исправность транспортной тары</p>	<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 координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП 04 «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>Кладовщик</p>
	<p>4. Маркировка</p>	<p>Наличие информации в соответствии с ТР ТС 022/2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукта; - масса нетто и брутто, количество штук, количество упаковочных единиц (для фасованной продукции); - дата производства (изготовления) и упаковывания; - срок годности; - условия хранения; 	<p>1. Отсутствие информации о сроках годности (если в отношении нее установление сроков годности является обязательным), или сроки годности истекли.</p> <p>2. Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС.</p> <p>3. Не соответствие</p>	<p>1. Приостановить приемку.</p> <p>2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками.</p> <p>3. Возврат или составление акта при необходимости.</p> <p>4. Действия в соответствии с ДП 04 «Управление несоответствующей продукцией»</p>	<p>Кладовщик</p>

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
		<p>Норма</p> <p>- сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии, № смены);</p> <p>- наименование, место нахождения (адрес юридический и адрес производства при несопадении) изготовителя с указанием страны.</p> <p>Товарный знак изготовителя (при наличии):</p> <p>- номер документа, по которому произведен (для отечественного производства),</p> <p>- состав продукта,</p> <p>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (или знак Ростеста, подтверждающий обязательную сертификацию, декларирование продукта на время переходного периода).</p> <p>Для потребительской тары дополнительно:</p> <p>- состав;</p> <p>- сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, энергетическая ценность в ккал и кДж)</p>	<p>представленной информации, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации</p>	<p>продукцией»</p>	
	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°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 координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП 04 «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 недоброкачественности, порчи. 2. Нарушение герметичности банок, бомбаж, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. 3. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями. 4. Овоши 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	1. Приостановить приемку. 2. Сообщить координатору группы ХАССП, ответственному за работу с поставщиками. 3. Возврат или составление акта при необходимости. 4. Действия в соответствии с ДП 04 «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик

Наименование продукции	Этапы контроля при приемке	Норма	Не допускается	Действия при отклонении	Ответственное лицо
	8. Органолептические показатели, лабораторный контроль (в случае сомнений в качестве)	Вкус, запах, цвет, консистенция, характерные для данного продукта. Протоколы испытаний представляются в случае необходимости по предварительной договоренности с поставщиком	таре Посторонние запахи, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.	1. Действия в соответствии с ДП 04 «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 транспортировки, реализации, хранения. ВСД, оформленные в бумажном или электронном виде, должны соответствовать требованиям Приказа Министерства сельского хозяйства РФ №589 от 27 декабря 2016 года.

***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 делается запись в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблоку (Приложение 3), который хранится в Учреждении в течение 1 года. Ответственным за входной контроль, проверку сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, является **Кладовщик**.

При неудовлетворительных результатах процедуры входного контроля по следующим причинам:

- фальсификация сопроводительных документов и невозможность получения полного пакета документов, дефекты упаковочных единиц, истекший срок годности, отсутствие маркировки, сырье и вспомогательные материалы не допускаются к приемке и применению на производстве, составляется «Акт несоответствия при приемке сырья и материалов» (Приложение 9) и принимает решение о не приёмке или условной приемке партии сырья и материалов, действуя согласно ДП-04 «Управление несоответствующей продукцией».

При выявлении несоответствий по результатам испытаний, партия сырья (материалов) возвращается поставщику. В отношении поставщика данной продукции принимается решение о возможности дальнейшей работы с ним.

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

5.5 Перечень необходимых документов по техническому обслуживанию оборудования (является частью ГПК).

5.5.1 Кондиционирование, вентиляция, отопление

- Договор на обслуживание системы вентиляции.
- Схема вентиляции предприятия.

— Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.

5.5.2 Водоснабжение и канализация

— Договор с органами государственного надзора по контролю воды.

— Наличие протоколов лабораторного контроля воды.

— Схемы водоснабжения и канализации предприятия.

5.5.3 Техническое обслуживание оборудования

— Утвержденные перечни оборудования и средств измерения.

— Наличие паспорта на каждую единицу оборудования.

— График планово-предупредительного ремонта оборудования.

— Записи, подтверждающие произведенный ремонт оборудования по графику (акт технического обслуживания - ежемесячно).

— Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования.

— Инструкция по порядку профилактического и технического обслуживания.

5.5.4 Дератизация и дезинсекция

— Договор на проведение работ дератизации и дезинсекции.

— Документация, подтверждающая проведение работ по графику (журнал или др.).

— Схема расположения ловушек для грызунов.

— Документация, подтверждающая качество используемых приманок для грызунов и насекомых.

5.5.5 Управление отходами

— Договор на вывоз мусора с территории предприятия.

— График вывоза мусора.

— Договор на утилизацию отходов производства.

5.5.6 Метрологическое обеспечение

— Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.).

— Договор на проведение метрологического контроля.

— График поверки контрольно-измерительного оборудования.

— Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования.

5.5.7 Лабораторный контроль

— Протоколы лабораторных испытаний воды, основного и вспомогательного сырья и материалов, готовой продукции, смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды, контроля воздуха.

— Процедуры по надлежащей лабораторной практике (журнал учета проводимых испытаний и др.).

— Процедура отбора образцов по видам испытаний и обращения с ними, акты отбора образцов.

5.6. Мониторинг, анализ и оценка процесса

Координатору группы ХАССП предоставляется требуемый объем информации:

- о нарушениях процедуры входного контроля;
- о нарушениях требований к качеству и безопасности пищевого сырья.

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие и предупреждающие мероприятия, которые передаются заведующему учреждения с целью утверждения и контроля их выполнения.

5.7. Выгрузка продукции

5.7.1 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.).

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

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

РАЗРАБОТАНО:

Заведующий МАДОУ детский сад № 571



А.Г.Грудцына

Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ детский сад № 571
А.Г.Грудцына

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 01-ОД от 09.01.2021

Реестр поставщиков

№ п/п	Наименование предприятия (поставщика)	Закупаемая продукция
1	2	3
1		

Приложение 2

Журнал регистрации возврата продуктов

№ п/п	Дата	Наименование продукции	Количество	Причина возврата	Подпись Кладовщика и водителя экспедитора
1					
2					

Приложение 3

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления пищевой продукции	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица

Приложение 4

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом

индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 6

Нормативные документы на сырье:

Наименование сырья	Нормативный документ
Помидоры, огурцы	ГОСТ ISO 1991-2-2014 Овощи. Номенклатура. Часть 2. Второй список
Картофель	ГОСТ Р 51808-2013 Картофель свежий продовольственный.
Капуста белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001 - Капуста белокочанная свежая
Лук-репка	ГОСТ.Р 2002-07-01 Лук репчатый свежий. Технические условия
Морковь	ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая. Технические условия
Свёкла	ГОСТ 1722-85 Свёкла столовая свежая. Технические условия
Лук зелёный	ГОСТ Р 55652-2013 Лук зелёный свежий. Технические условия
Чеснок	ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
Петрушка, укроп	ГОСТ Р 55904-2013 Петрушка свежая. Технические условия
Соль	ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

Сахар	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
Масло растительное	ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия
Кукуруза консервированная	ГОСТ Р 53958-2010 Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия
Изюм, чернослив	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
Мясо говядина	ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания.
Молоко	ГОСТ Р 52783-07 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия
Мясо индейки	ГОСТ Р 52820-07 Мясо индейки для детского питания. Технические условия
Крупы	ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия
Творог	ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия»

Приложение 7

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов
в дошкольные образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, опаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Приложение 8

ФОРМА: ПРЕТЕНЗИЯ

о возврате стоимости поставленной продукции ненадлежащего качества

_____ (полное наименование, почтовый адрес, ИНН хозяйствующего субъекта, которому адресована претензия, название должности и Ф.И.О. руководителя)

от _____ (полное наименование, почтовый адрес, ИНН хозяйствующего субъекта - заявителя претензии, название должности и Ф.И.О. руководителя)

Исх. N _____
" " _____ г.

ПРЕТЕНЗИЯ

(о возврате стоимости поставленной продукции (сырья) ненадлежащего качества)

на сумму _____ рублей

В соответствии с условиями договора поставки N _____ от " ____ " _____ г., ваша Учреждение (поставщик) обязана поставить нам _____ (наименование, ассортимент, количество и

другие сведения о продукции, названия стандартов, образцов и др.).

Согласно п. _____ договора поставки подлежащая поставке продукция по качеству должна соответствовать _____ (названия ГОСТ, образцов, сертификатов, другие

требования к качеству продукции).

Счет поставщика N ____ от " ____ " _____ г. на оплату всей подлежащей поставке партии продукции на сумму _____ рублей нами оплачен полностью, что подтверждается платежным поручением N ____ от " ____ " _____ г. и выпиской из банковского счета от " ____ " _____ г.

Продукция, указанная в договоре, доставлена в наш адрес автомобильным транспортом поставщика по накладной N _____ от " ____ " _____ г.

При приемке прибывшей в наш адрес продукции по качеству установлено, что _____
(изложить существо нарушений требований к качеству продукции).

Данное обстоятельство подтверждается актом N _____ от "___" _____ г. приемки продукции по качеству, составленным с участием представителя _____
(наименование Общества).

Нарушение требований к качеству поставленной продукции является существенным в контексте п. 2 ст. 475 ГК РФ. Заказным письмом (исх. N ___ от "___" _____ г.) с уведомлением о вручении наша Учреждение уведомила поставщика о существенных недостатках поставленной продукции, однако замены поставленной продукции продукцией надлежащего качества до настоящего времени не последовало.

Таким образом, поставщик ненадлежащим образом исполнил свои обязательства о качестве подлежащей поставке продукции, предусмотренные п. ___ договора N ___ от "___" _____ г., и в соответствии с п. ___ договора, п. 2 ст. 475 ГК РФ обязан возратить уплаченную за указанную продукцию денежную сумму.

Расчет суммы претензии: _____.

Общая сумма претензии составляет _____ рублей.
Договором поставки N _____ от "___" _____ г. предусмотрен претензионный порядок урегулирования споров (п. ___ договора). Срок для ответа на претензию установлен ___ календарных дней со дня ее отправки.

На основании изложенного, руководствуясь п. ___ договора поставки N ___ от "___" _____ г., ст. 475, 518 ГК РФ, прошу в срок, установленный договором для ответа на претензию, добровольно перечислить сумму претензии _____ рублей на наш расчетный счет N _____ в банке _____ (указать полные банковские реквизиты заявителя претензии).

В случае полного или частичного отказа в удовлетворении претензии в указанный срок наша Учреждение будет вынуждена обратиться с иском в арбитражный суд в установленном порядке.

Приложения:

1. Копия договора поставки N ___ от "___" _____ г. - на ___ стр.;
2. Копия накладной N ___ от "___" _____ г. - на ___ стр.;
3. Копия акта приемки продукции по качеству N ___ от "___" _____ г. - на ___ стр.;
4. Копия платежного поручения N ___ от "___" _____ г. - на ___ стр.;
5. Выписка из банковского счета от "___" _____ г. - на ___ стр.;
6. Уведомление об отказе от исполнения договора - на ___ стр.;
7. Другие доказательства по существу претензии.

"___" _____ г. М.П. _____ Должность _____ Подпись _____

Приложение 9

**ФОРМА (рекомендуемая)
АКТ О НЕСООТВЕТСТВИИ ПРОДУКЦИИ**

Унифицированная форма № ТОРГ- 2
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 г. № 132

			Код
Форма по ОКУД			0330202
по ОКПО			
(организация, адрес, номер телефона)			
(структурное подразделение)	Вид деятельности по ОКДП		
	СРВ		
Основание для составления акта	приказ, распоряжение	номер	
	(ненужное зачеркнуть)	дата	
		Вид операции	

Номер документа	Дата составления

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

(подпись) (расшифровка подписи)

А К Т

ОБ УСТАНОВЛЕННОМ РАСХОЖДЕНИИ ПО КОЛИЧЕСТВУ И КАЧЕСТВУ ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРНО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ "___" _____ г.

Место приемки товара _____

Настоящий акт составлен комиссией, которая установила: " ____ " _____ г.
 по сопроводительным документам _____
 (наименование, номер, дата)

доставлен товар. Документ о вызове представителя грузоотправителя, поставщика, производителя: _____
 (ненужное зачеркнуть)
 телеграмма, факс, телефонограмма, радиogramма № _____ от " ____ " _____ г.
 (ненужное зачеркнуть)

Грузоотправитель _____
 (наименование, адрес, номер телефона)

Производитель _____
 (наименование, адрес, номер телефона)

Поставщик _____
 (наименование, адрес, номер телефона)

Договор (контракт) на поставку товара № _____ от " ____ " _____ г.

Счет-фактура № _____ от " ____ " _____ г.

Ветеринарное свидетельство (свидетельство) № _____ от " ____ " _____ г.

Способ доставки _____ № _____
 (вид транспортного средства)

Дата отправления товара " ____ " _____ г. _____
 (наименование)

или со склада отправителя товара _____
 (наименование)

2-я страница формы № ТОРГ-2

Сведения о состоянии автофургонов и т. д. Наличие, описание упаковочных ярлыков, пломб транспорта на отдельных местах и отправительская маркировка

По сопроводительным транспортным документам значится:

Отметка об опломбировании товара (груза), состояние пломб и содержание оттиска	Количество мест	Вид упаковки	Наименование товара (груза)	Единица измерения	Масса брутто товара (груза) по документам		Особые отметки отправителя по накладной
					отправителя	транспортной организации	
1	2	3	4	2	6	7	8

Сведения о состоянии автофургонов и т.д. Наличие, описание установленных ярлыков, пломб транспорта на отдельных местах.

фактически _____

Расхождение по количеству мест и массе в активируемой партии товара, обнаруженные на складе товарополучателя	Количество мест	Масса, кг			Степень заполнения тарного места, вагона, контейнера и т.п.
		брутто	тара	нетто	
По документам грузоотправителя					
Фактически поступило					
Расхождение (+, -)					

Товар (наименование)	Номер места	Единица Измерения		По документам поставщика значится				
		наименование	код по ОКЕИ	артикул товара	Сорт	количество (масса)	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9

3-я страница формы №ТОРГ-2

Условия хранения товара (продукции) до его вскрытия на складе получателя:

Сведения о температуре при разгрузке в вагоне (рефрижераторе и т.д.) в товаре, °С _____

Состояние тары и упаковки, маркировка мест, товара и тары в момент внешнего осмотра товара (продукции)

Содержание наружной маркировки тары и другие данные, на основании которых можно сделать выводы о том, в чьей упаковке предъявлен товар (производителя или отправителя)

Дата вскрытия тары “ _____ ” _____ г.

Организация, которая взвесила и опломбировала отгруженный товар, исправность пломб и содержание оттисков, соответствие пломб товаросопроводительным документам

Порядок отбора товара (продукции) для выборочной проверки с указанием ГОСТ, особых условий поставки по договору (контракту), основание выборочной проверки:

Фактически оказалось				Брак		Бой		Отклонения				Номер паспорта	
артикул товара	сорт	количество (масса)	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	количество (масса)	сумма, руб. коп.	количество (масса)	сумма, руб. коп.	недостача		излишки		
									количество (масса)	сумма, руб. коп.	количество (масса)		сумма, руб. коп.
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

4-я страница формы №ТОРГ-2

Определение количества товара (продукции) проводилось

(взвешиванием, счетом мест, обмером и т. п., _____)

_____ место определения количества товара (продукции)

Взвешивание товаров (продукции) проводилось на исправных весах, проверенных в установленном порядке. Сведения об исправности весоизмерительных приборов (тип весов, год клеймения) _____

Другие данные _____

По остальным товарно-материальным ценностям, перечисленным в сопроводительных документах поставщика, расхождений в количестве и качестве нет.

Подробное описание дефектов (характер недостачи, излишков, ненадлежащего качества, брака, боя) и мнение комиссии о причинах их образования _____

Заключение комиссии _____

Члены комиссии предупреждены об ответственности за по ДП списание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности.

Председатель комиссии _____

_____ (место работы, должность)

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Члены комиссии:

_____ (место работы, должность)

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

_____ (место работы, должность)

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

_____ (место работы, должность)

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Представитель грузоотправителя (поставщика, производителя)

_____ (место работы, должность)

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Документ, удостоверяющий полномочия _____

№ _____ выдан " ____ " _____ г.

Акт с приложением на _____ листах получил


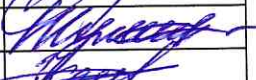
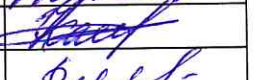
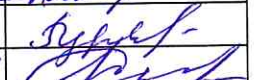
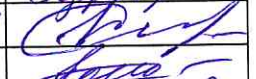
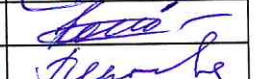
Главный (старший) бухгалтер _____

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Решение руководителя _____

Лист рассылки и ознакомления

Ф.И.О.	Должность	№ копии	Дата выдачи бумажной копии	Подпись
Сусснерова	кадровик	№ 1	12.12.2018	
Мумиева	повар	№ 2	12.12.2018	
Киева	повар	№ 3	03.08.2019	
Турьева	повар	№ 4	10.09.2019	
Сусснерова	кадровик	№ 1	09.01.2021	
Киева	повар	№ 2	09.01.2021	
Турьева	повар	№ 3	09.01.2021	