

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБПП.СОП.01	Стр. 1 из 10

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»



Н.М. Горбанева

«19» 20__ г.

СТАНДАРТНАЯ ОПЕРАЦИОННАЯ ПРОЦЕДУРА (СОП) 01

«ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ»

2021 г.

[illegible]

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБПП.СОП.01	Стр. 3 из 10

1. Назначение

Настоящая процедура определяет порядок входного контроля сырья и материалов в МАДОУ Мурманска № 97, (далее по тексту «Учреждение»).

2. Область применения

Действие настоящей процедуры распространяется на все структурные подразделения Учреждения, принимающие участие в процессе контроля сырья и материалов.

3. Ответственность и полномочия

Ответственность за процедуру приемки поступающего пищевого сырья и материалов установлена в соответствии с таблицей 3.1.

Таблица 3.1. Матрица ответственности по процедуре

Сфера ответственности	Должностное лицо
Разработка и поддержание в рабочем состоянии настоящей документированной процедуры	Руководитель группы по безопасности пищевой продукции (РГ БПП)
Утверждение процедуры	Заведующий
Проверка транспорта, доставляющего грузы и заполнение карты транспортного средства.	Кладовщик
Прием пищевого сырья, вспомогательных и упаковочных материалов	Кладовщик
Оценка качества входящей пищевой продукции, вспомогательных и упаковочных материалов	Кладовщик
Оценка влияния повреждений на качество входящей пищевой продукции, вспомогательных и упаковочных материалов, в случае обнаружения несоответствий	Кладовщик
Ведение записей о приеме пищевой продукции	Кладовщик
Ведение записей о приеме вспомогательных и упаковочных материалов продукции	Кладовщик
Прием моющих и дезинфицирующих средств, вспомогательных материалов	Шеф-повар, повар, кухонный рабочий
Ведение записей о приеме моющих и дезинфицирующих средств	Шеф-повар, повар, кухонный рабочий
Хранение сопроводительной документации на пищевую продукцию и материалы, моющие и дезинфицирующие средства	Кладовщик, шеф-повар

Настоящая процедура возлагает обязанности на персонал, в соответствующей сфере ответственности (Таблица 3.1), персонал лично отвечает за надлежащее исполнение обязанностей по настоящей процедуре.

4. Термины и определения, условные обозначения, сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и соответствующие им определения:

Входной контроль - контроль качества продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении, ремонте или эксплуатации продукции.

Выпуск (release): разрешение на переход к следующей стадии процесса.

Измерительное оборудование (measuring equipment): средства измерений, программные средства, эталоны, стандартные образцы, вспомогательная аппаратура или их комбинация, необходимые для выполнения процесса измерения.

Качество (quality): степень соответствия совокупности присущих характеристик требованиям.

Несоответствие (nonconformity): невыполнение требования.

Оборот согласно срокам годности (FEFO англ. *First Expire, First Out* — первый истекает — первый выходит) - Оборот товарных запасов на основе принципа первоочередной отправки товаров, срок годности которых истекает раньше других.

Оборот в порядке поступления (FIFO англ. *First In, First Out* — «первым пришёл — первым ушёл») - Оборот товарных запасов на основе принципа первоочередной отправки товаров, полученных раньше других.

Поставщик (supplier): организация или лицо, предоставляющие продукцию.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБПП.СОП.01	Стр. 4 из 10

Продукция (product): результат процесса. Далее по тексту «продукция» подразумевает сырье, ингредиенты, упаковочные и вспомогательные материалы, полуфабрикат продукции на промежуточных стадиях изготовления и готовая продукция.

Прослеживаемость (traceability) пищевой продукции: возможность документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства) пищевой продукции и/или продовольственного сырья. Прослеживаемость применительно к продукции может относиться к происхождению сырья, материалов и комплектующих; истории обработки, хранения, транспортировки; к распределению и местонахождению продукции после поставки.

5. Нормативные ссылки

В настоящей процедуре даны ссылки на следующие нормативные документы:

- СМБПП.ДП.001 «Управление документацией»;
- СМБПП.ДП.002 «Управление записями»;
- ГОСТ 24297-2013 "Входной контроль качества продукции. Основные положения";
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «О безопасности маркировки»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

6. Описание процедуры приемки

Поступающие для переработки сырье и вспомогательные материалы должны подвергаться входному контролю с соблюдением требования ГОСТ 24297-2013 "Входной контроль качества продукции. Основные положения".

6.1 Процедура подготовки к приемке сырья и материалов.

Приём сырья и материалов осуществляется на участке приемки по факту приезда автотранспорта поставщика. Участок приемки должен быть полностью освобожден от продуктов, материалов, транспортной тары предшествующей поставки, мусора, любых посторонних предметов.

6.2 Процедура проверки транспорта.

Ответственный сотрудник проверяет транспорт, которым доставлен груз, проверка транспорта включает в себя:

- контроль санитарного состояния транспортного средства, доставляющего продукцию. В ходе приёмки визуально проверяется внутренняя поверхность автомобиля: кузов должен быть сухим и чистым, не иметь постороннего запаха. Внешний вид транспортной тары должен быть чистым и целым (без повреждений, без пыли и грязи), кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие;
- проверку наличия термостатирующего кузова особенно для груза, имеющего ограничения по температурному режиму хранения, сопоставляется при этом время года, длительность перевозки;
- проверку наличия Акта о проведении дезобработки транспортного средства (Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны ежемесячно подвергаться дезинфекции, проведение дезинфекции подтверждается Актами)

Для транспортировки пищевых продуктов должен выделяться специальный транспорт. Запрещается транспортировка пищевых продуктов транспортом, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и др. сильно пахнущие и ядовитые вещества.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на Учреждение осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Результаты осмотра транспорта ответственный сотрудник заносит в «Карту осмотра транспортного средства» (Приложение № 4).

6.3 Последовательность действий в процессе приемки сырья и материалов.

При поступлении пищевых продуктов Ответственный сотрудник:

- получает сопроводительные документы у экспедитора, доставившего груз: товарно-транспортную накладную на товар; сертификат соответствия, качественное удостоверение (паспорт), санитарно-эпидемиологическое заключение, гигиеническое заключение (в отдельных случаях), документы бухгалтерского учета.
- проверяет правильное заполнение товарно-транспортной накладной, сверяет количество мест, указанное в накладной и фактически доставленное на склад;
- проверяет наличие документов, подтверждающих качество и безопасность, документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции
- проводит визуальный осмотр и органолептическую оценку груза (вся продукция должна поступать только в таре производителя), делает отметку в товарно-транспортной накладной,

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБПП.СОП.01	Стр. 5 из 10

если не обнаружены видимые повреждения транспортной упаковки и груз подлежит приемке;

- проводит контроль соответствия упаковки и маркировки требованиям ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011;
- проводит контроль даты производства, сроков годности, остаточного срока годности;
- вносит запись в Журналы бракеража (входного контроля), регистрации и учета входящего сырья и вспомогательных материалов (**Приложение 1**).
- передает сопроводительные документы на поступивший товар на хранение.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

После оценки даты выработки и остаточного срока годности, продукция принимается на склад и в соответствии с процедурой СМБПП.СОП.05 «Порядок хранения сырья, материалов» размещается по партиям в зависимости от остаточного срока годности (принцип «FeFo», для сырья), или по дате прихода (принцип «FiFo», для упаковочных и вспомогательных материалов). Для обеспечения прослеживаемости продукции и принципа FeFo/FiFo должны соблюдаться требования, установленные в процедуре СМБПП.ДП.09 «Идентификация и прослеживаемость продукции».

6.4 Последовательность действий при обнаружении каких-либо повреждений пищевого сырья, упаковки.

В случае обнаружения каких-либо отклонений от установленных норм, любые действия по приемке сырья и материалами приостанавливаются, производится оценка отклонений и степень их влияния на качество и безопасность входящего пищевого сырья, вспомогательных и упаковочных материалов.

В случае принятия решения об отказе в приемке поставки и возврате некондиционного сырья поставщику, составляется Акт отбраковки продукции в двух экземплярах (**Приложение № 2**). Акт подписывается: Ответственным сотрудником за прием сырья и материалов, а также экспедитором, доставившим груз. Если груз был доставлен в сопровождении экспедитора поставщика, приемка прекращается и груз отправляется поставщику. Один экземпляр Акта передается поставщику.

Продукция, доставленная, и в отношении которой принято решение об отказе, группируется отдельно и физически ограничивается от пищевого сырья и материалов, прошедших входной контроль. На каждую единицу хранения наклеивается информационная этикетка с надписью: «Отбракованная продукция» (**Приложение № 3**). До принятия окончательного решения в отношении отбракованной продукции необходимо обеспечить ее хранение в соответствии с требованиями, установленными нормативными документами для данного вида продукции.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБП.СОП.01
	Стр. 6 из 10

Приложение № 1

Форма журнала входного контроля, регистрации и учета входящего сырья и вспомогательных материалов

№ п/п	Дата поступ ления	Условия доставки / Карта осмотра ТС	Наименование сырья и материалов с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и др.	Колич ество поступ ившег о товара	Перечень и номера сопроводительных документов, правильность их заполнения, соответствие упаковки, маркировки установленным требованиям	Условия хранения и конечный срок реализации по маркировочно му ярлыку	Результаты органолептической оценки товара по качеству, лабораторные исследования, отметка об отборе проб для лабораторных исследований	Подпис ь	Примечания
----------	-------------------------	--	--	--	---	--	--	-------------	------------

Примечание: журналы, которые ведутся в бумажной форме, должны быть утверждены, прошнурованы и пронумерованы, при ведении журналов в электронном виде должен быть ограничен несанкционированный доступ к электронному журналу. Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБПП.СОП.01 Стр. 7 из 10

Приложение № 2

МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	Акт несоответствия при входном контроле	Редакция 1
	А-1	Стр.1 из 1

АКТ № _____

Дата составления: _____

Идентификация несоответствующей продукции: _____

Наименование сырья (материалов, упаковки) : _____

Дата поступления: _____

Поставщик: _____

ТТН: _____ Количество: _____

№ партии: _____ Дата производства: _____

Годен до: _____

Несоответствие выявлено (нужное отметить - V):

Входной контроль Внут ☐ нее перемещение Скрытый де ☐ ст ☐

Несоответствие НД: _____

Показатель	Требование по НД	Фактическое значение

Сотрудник, зафиксировавший несоответствие: _____

подпись ФИО

Описание несоответствия: _____

Сотрудник производства (склада): _____

подпись ФИО

подпись ФИО

Лицо, доставившее груз: _____

Рекомендации по использованию несоответствующей продукции: _____

Рекомендации составил (должность) _____ (ФИО)

подпись

Принятое решение: _____

Руководитель организации _____ (ФИО)

подпись

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБПП.СОП.01	Стр. 8 из 10

Приложение № 3

Форма информационной этикетки отбракованной продукции*

Отбракованная продукция

Наименование продукции:

Срок годности продукции:

Поставщик:

Дата отбраковки:

№ Акта отбраковки:

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Входной контроль поступающего сырья и материалов	СМБПП.СОП.01	Стр. 9 из 10

Приложение № 4

Форма карты осмотра транспортного средства

Карта осмотра транспортного средства при приемке товара № П ____					
Поставщик груза					
Дата	Марка Т/С	Гос. № Т/С / Гос. №		Ф.И.О водителя	
« ____ » _____ 20__ г.					
Грузополучатель					
Наличие действующего акта дезинфекции		Да		Нет	
Наличие личной медицинской книжки водителя		Да		Нет	
Проверка внутреннего состояния кузова ТС					
Целостность	Следы воды	Запах	Стены и потолок	Полы	Следы заражения
Нарушена	Присутствуют	Присутствует	Чистые	Чистые	Присутствуют
Не нарушена	Отсутствуют	Отсутствует	Загрязнены	Загрязнены	Отсутствуют
<i>Описание нарушений</i>	<i>Описание протечек</i>	<i>Описание запаха</i>	<i>Описание загрязнений</i>	<i>Описание загрязнений</i>	<i>Описание заражения</i>
Температура воздуха в кузове		____ □	Влажность воздуха в кузове		____ %
Проверку произвел	Должность	Ф.И.О.	Подпись		
Примечания					

[illegible]