

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и область применения.....	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Термины, определения и сокращения.....	4
4. Ответственность и полномочия	4
5. Описание процедуры	5
6. Формы записей по процедуре	13
Приложение 1	14
Приложение 2	15
Приложение 3	16

1. Цель и область применения

1.1. Настоящая документированная процедура (далее – Процедура) разработана с целью контроля соответствия пищевого сырья, продуктов и других товарно-материальных ценностей для нужд пищеблока, заявленным закупочным требованиям, а также с целью выполнения требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по обеспечению документарной прослеживаемости продукции, поступающей на пищеблок МБДОУ детский сад № 352 (далее – Учреждение).

1.2. Процедура применяется сотрудниками Учреждения при проведении входного контроля пищевого сырья, продуктов и других товарно-материальных ценностей в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее – система ХАССП).

2. Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

2.3. 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».

2.4. Решение Комиссии Таможенного Союза от 18 июня 2010 года №317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе».

2.5. 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».

2.6. 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 июня 2018 г. Министерства сельского хозяйства Российской Федерации «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждённый приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648».

2.8. Приказ №193 от 15 апреля 2019 г. «О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждённый приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648».

2.9. Приказ Минсельхоза России №177 от 02 апреля 2020 г. «О внесении изменений в приказ Минсельхоза России от 27 декабря 2016 г. №589».

2.10. Федеральный закон №206-ФЗ от 21.07.2014 г. «О карантине растений».

2.11. Приказ Минсельхоза России от 23 января 2017 года №20 «Об утверждении формы акта государственного карантинного фитосанитарного контроля (надзора)».

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

2.13. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- 2.14. ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».
2.15. ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».
2.16. ДП-04-2021 «Хранение пищевого сырья и продукции».
2.17. ДП-07-2021 «Управление несоответствующей продукцией и корректирующие действия».

3. Термины, определения и сокращения

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.

Соответствие – выполнение установленного требования.

Несоответствие – невыполнение установленного требования.

Поставщик – организация или лицо, поставляющее продукцию.

Оценка поставщика – процедура оценки деятельности поставщика за отчетный период по установленным критериям с целью определения возможности дальнейшей работы с ним или отказа от работы.

Одобренный поставщик – поставщик, выбранный в результате оценки.

Пищевое сырьё – продукт животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

Пищевая продукция – продукты животного, растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

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.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ТМЦ – товарно-материальные ценности.

ТТН – товарно-транспортная накладная.

ВСД – ветеринарные сопроводительные документы.

4. Ответственность и полномочия

Ответственность и полномочия по работе с поставщиками и процессу входного контроля распределяются следующим образом:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Входной контроль ТМЦ по установленным критериям (таблица п. 5.4); - Контроль наличия необходимой сопроводительной документации на ТМЦ; - Возврат ТМЦ в случае обнаружения несоответствий по какому-либо критерию.
	<ul style="list-style-type: none"> - Поиск и оценка поставщиков для нужд пищеблока; - Входной контроль пищевого сырья и продуктов по установленным критериям (таблица п. 5.2); - Контроль наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей количество, качество и безопасность пищевого сырья и продуктов; - Контроль температуры транспортировки; - Ведение записей по процессу; - Возврат пищевого сырья и продуктов в случае обнаружения несоответствий по какому-либо критерию (таблица п. 5.2).
	<ul style="list-style-type: none"> - Отметка о гашении ВСД в личном кабинете системы «Меркурий» на принятое пищевое сырье и продукты животного происхождения; - Оформление возвратных ВСД в случае получения от поставщика продукции, несоответствующей критериям входного контроля.
Координатор группы ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль правильности ведения работ в личном кабинете системы «Меркурий»; - Доведение положений настоящей Процедуры до ответственных сотрудников Учреждения; - Проверка выполнения настоящей Процедуры при проведении внутреннего аудита системы ХАССП (ДП-02).

5. Описание процедуры

5.1. Порядок работы с поставщиками

5.1.1. Учреждение закупает следующие виды продукции и ТМЦ:

- пищевое сырьё и продукты;
- технологическое оборудование, средства измерения, инвентарь, посуду;
- моющие, дезинфицирующие средства и уборочный инвентарь;
- спецодежда, перчатки, СИЗ и т.д.

Вывоз ТБО, дератизация и дезинсекция, СОУТ, обучение персонала и другие услуги, осуществляются на основании заключенных договоров со специализированными организациями. Акты выполнения работ и услуг фиксируют факты выполнения запланированных мероприятий.

5.1.2. Учреждение закупает продукцию и ТМЦ, соответствующую требованиям, установленным на неё соответствующими законодательными нормами (ТР ТС 021/2011, специализированные Технические регламенты на конкретные виды пищевой продукции (молоко, масло, мясо и др.)). Ссылки на нормативные документы, регулирующие качество и безопасность закупаемой продукции, прописываются в договорах с поставщиками / спецификациях к ним.

5.1.3. Порядок работы с поставщиками включает в себя следующие этапы:

Этап	Мероприятия, реализуемые при работе с поставщиками на этапе
Поиск поставщиков	Поиск поставщиков пищевого сырья, продукции, ТМЦ или услуг для нужд пищеблока Учреждения, следующими способами: - по открытым источникам: изучения рекламных материалов (фирменных каталогов, объявлений в средствах массовой информации, в Интернете и т.п.), - с использованием информации из Договоров или реестров поставщиков за предыдущие периоды, - путем проведения конкурсов (тендеров), - путем личных контактов с возможными поставщиками (переписка, телефонные переговоры), - изучение входящей корреспонденции, электронных писем с предложениями
Оценка поставщиков (переоценка) - только для поставщиков пищевого сырья и продуктов	В соответствии с п. 5.1.4, п. 5.1.5, п. 5.1.6 настоящей Процедуры.
Выбор поставщиков, внесение	
Запрос КП и заключение договора на поставку	1. Перед заключением договора может быть запрошено КП для рассмотрения условий поставок продукции / ТМЦ / оказания услуг. 2. Заключение договора осуществляется с новым поставщиком или при изменении условий работы с текущим поставщиком, при окончании срока действия текущего договора. В договоре оговариваются следующие обязательные условия, включая, но не ограничиваясь: - предмет договора, - требования к качеству и безопасности поставляемого пищевого сырья, продуктов и других ТМЦ, - порядок оплаты, - обязанности и ответственность сторон, - срок действия договора и прочие условия, определённые Учреждением как необходимые

5.1.4. Первичная оценка и выбор поставщиков пищевого сырья и продуктов

5.1.4.1. Оценка поставщиков пищевого сырья и продуктов проводится по следующим критериям:

Показатель	Балл	Критерии оценки
1. Репутация поставщика (анализ деятельности по открытым источникам, проверка его надёжности, проверка информации на открытых сайтах)	4	Полное соблюдение договорных обязательств по качеству и условиям поставки, производственным возможностям, экономическому состоянию, цене. Отсутствие негативных отзывов и предписаний надзорных органов за последние 2 года
	3	Имеются незначительные отклонения в факторах приемлемости (количество и предмет судебных исков, наличие замечаний со стороны надзорных органов по качеству или безопасности продукции за последний год)

Показатель	Балл	Критерии оценки
Роспотребнадзора о претензиях к качеству или безопасности продукции)	2	Репутация поставщика противоречива по разным источникам (например, наличие организации поставщика в числе должников, большое количество судебных процессов, предписание надзорных органов за текущий год)
	0	Поставщик не заслуживает доверия (организация его ликвидируется, много судебных разбирательств, одни негативные отзывы и упоминания в федеральных надзорных органах как ненадёжного или нарушающего законодательства в сфере безопасности пищевой продукции)
2. Предыдущий опыт сотрудничества (при наличии)	4	свыше 5 лет
	3	от 3 до 5 лет
	2	от 1 до 3 лет
	1	до 1 года
3. Регистрация поставщика в системе «Меркурий»*	2	Наличие у поставщика действующей регистрации в системе «Меркурий»
	0	Отсутствие у поставщика регистрации в системе «Меркурий»
4. Возвраты продукции при наличии несоответствий по качеству или безопасности поставляемой продукции (для поставщиков пищевого сырья и продуктов, в случае предыдущего опыта сотрудничества)	4	Не больше 5% от общего количества поставок
	2	Не больше 15% от общего количества поставок
	0	15% и более от общего количества поставок
5. Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность продукции	4	Имеется обязательная документация в полном объёме и дополнительные документы, подтверждающие качество и безопасность (например, протоколы лабораторных испытаний, проведена добровольная сертификация продукции (если она не является обязательной)
	2	Есть только вся обязательная документация (декларации, ТТН, ВСД)
	0	Нет обязательной документации
6. Наличие системы ХАССП	4	Система ХАССП документирована, внедрена и функционирует. Представлен сертификат соответствия на систему ХАССП или систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (ГОСТ Р 51705.1 или ГОСТ Р ИСО 22000-2019)
	2	Система ХАССП документирована, внедрена и функционирует (например, поставщик может показать План ХАССП и иные системные документы)
	0	Система ХАССП не разработана
7. Цена	4	Приемлемая
	2	Не приемлемая, но других альтернатив нет
	0	Не приемлемая

Показатель	Балл	Критерии оценки
8. Выполнение условий по графику поставки (в случае предыдущего опыта сотрудничества)	4	В 100% случаях поставка выполнена в срок / услуги оказаны в срок
	2	В 80-99% случаев поставка выполнена в срок / услуги оказаны в срок
	0	Менее, чем в 80% случаев поставка выполнена в срок / услуги оказаны в срок

* только для поставщиков пищевого сырья и продуктов животного происхождения.

5.1.4.2. Оценку поставщиков проводит **Заведующий хозяйством** с привлечением, при необходимости, **Заведующего Учреждением**.

Оценка по перечисленным в таблице п.п. 5.1.4.1. критериям проводится:

- при внедрении системы оценки поставщиков,
- при принятии решения о заключении договоров с новым поставщиком.

По каждому критерию проставляется то количество баллов, которое соответствует полученной от поставщика информации. Баллы суммируются и получается итоговая сумма баллов по каждому рассматриваемому поставщику.

5.1.4.3. Проведённая оценка с суммой баллов по каждому поставщику фиксируется в виде Акта оценки поставщиков по форме, представленной в Приложении 1.

Решение о возможном начале сотрудничества с потенциальным поставщиком принимается в случае, если суммарная оценка по поставщику составила от 10 баллов и выше.

При наборе всеми поставщиками меньшего количества баллов, к рассмотрению для дальнейшего сотрудничества выбираются первые три, набравшие наибольшее количество баллов. **Заведующий Учреждением** выносит решение о работе с поставщиком, или направляет Акты оценки поставщиков (Приложение 1) в централизованную бухгалтерию для вынесения окончательного решения о выборе поставщика.

5.1.4.4. Поставщики, с которыми принято решение о возможности заключения договора, попадают в категорию «Одобрённые», информация по ним также отражается в Акте оценки поставщиков.

Поставщики, не соответствующие установленным в таблице п.п. 5.1.4.1. критериям попадают в категорию «Не прошедший оценку».

5.1.5. Повторная оценка (переоценка) поставщиков пищевого сырья и продуктов

5.1.5.1. **Заведующий хозяйством** с привлечением, при необходимости, **Заведующего Учреждением**, ежегодно, в рамках планового внутреннего аудита системы ХАССП (ДП-02), проводит повторную оценку поставщиков – переоценку поставщиков, ранее получивших статус «Одобрённые», по установленным в таблице п.п. 5.1.4.1. критериям. Поставщики, имеющие в предыдущем периоде статус «Не прошедшие оценку» также могут быть оценены в рамках ежегодного внутреннего аудита, если существует необходимость обновить данные для понимания возможности сотрудничества в текущем периоде по критериям, установленным в таблице п.п. 5.1.4.1.

5.1.5.2. Проведённая переоценка с суммой баллов по каждому поставщику также фиксируется в Акте оценки поставщиков (Приложение 1).

Если при повторной оценке поставщик набрал 12 или больше количество баллов, он остаётся в статусе «Одобрённый».

В случае, если поставщик набрал меньше 12 баллов, то окончательное решение, учитывая результаты проведённой переоценки, о работе с каждым поставщиком принимает **Заведующий Учреждением**. В таком случае поставщику присваивается статус «Одобен по решению Заведующего».

Также **Заведующий Учреждением** может направить **Акты оценки (переоценки)** поставщиков в централизованную бухгалтерию для вынесения окончательного решения о выборе поставщика.

Поставщики, полностью не соответствующие установленным в таблице п.п. 5.1.4.1. критериям, снова относятся к категории «Не прошедший оценку».

5.1.6. Внеплановые оценки поставщиков пищевого сырья и продуктов

5.1.6.1. Внеплановые оценки поставщиков инициируются и проводятся **Координатором группы ХАССП** или **Заведующим хозяйством** в соответствии с п. 5.1.5 в следующих случаях:

- «одобренный» поставщик прекратил свою деятельность, а среди одобренных поставщиков по результатам предыдущей оценки нет альтернативных поставщиков по данному направлению (новые поставщики, с которыми ранее не было никаких взаимоотношений, оцениваются в соответствии с п. 5.1.4);
- в процессе работы с поставщиком обнаружены критические нарушения условий, закреплённых договором, представляющим угрозу безопасности пищевой продукции;
- в процессе работы с поставщиком выявлены неоднократно повторяющиеся несоответствия, которые затрудняют производственные процессы и угрожают безопасности выпускаемых готовых блюд;
- в иных случаях, если условия, закреплённые в договоре с поставщиком, уже не удовлетворяют Учреждение.

5.1.6.2. Результаты внеплановой оценки оформляются в виде Акта (Приложение 1) и передаются **Заведующему Учреждением** для принятия решения по статусу поставщика и дальнейшей работе с ним. Также **Заведующий Учреждением** может направить **Акты оценки (переоценки)** поставщиков в централизованную бухгалтерию для вынесения окончательного статуса поставщика.

Данные по повторным и внеплановым оценкам поставщиков могут быть использованы при проведении ежегодных внутренних аудитов (ДП-02) для оценки результатов работы с поставщиками за период и результативности системы ХАССП в данном направлении.

5.2. Порядок проведения входного контроля пищевого сырья и продуктов

Контролируемый параметр на входном контроле	Норма	Не допускается
<p>1. Сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость и подтверждающие безопасность входящей продукции</p>	<p>1. Товарно-транспортная накладная. 2. Счет-фактура. 3. Декларация о соответствии, оформленная в соответствии с Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии. 4. Удостоверения качества (при наличии в них всей необходимой информации). 5. Свидетельство о государственной регистрации. 6. Маркировочный ярлык. 7. Копия фитосанитарного заключения (акт карантинного фитосанитарного контроля (налзора) / фитосанитарный сертификат) для продукции растительного происхождения, поступающей из-за рубежа, в соответствии с Федеральным законом и Приказом Минсельхоза. 8. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство / ветеринарная справка / ветеринарный сертификат для продукции, поступающей из-за рубежа): - на переработанное пищевое сырье животного происхождения (например, яйцо, мясо, рыба и др.), - на пищевые продукты и ингредиенты из пищевого сырья животного происхождения (например, масло, сыр и др.) в соответствии с Приказами Минсельхоза о перечне продукции, подлежащей сопровождению ВСД</p>	<p>1. Отсутствие ВСД в личном кабинете системы «Меркурий» на момент приёмки пищевого сырья и продуктов животного происхождения. 2. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение и безопасность. 3. Не читабельная документация. 4. Видимые следы исправлений в официально установленных бланках документов. 5. Документы, оформленные не по установленным законодательствам нормам. 6. Несоответствие информации по продукции в документах и фактически привезённой продукции. 7. Отсутствие маркировочного ярлыка. 8. Отсутствие полной информации в маркировочном ярлыке согласно ТР ТС 022/2011</p>
<p>2. Состояние автотранспортного средства</p>	<p>1. Специально предназначенное и оборудованное для перевозки пищевого сырья и продуктов, исправное. 2. Чистое, без посторонних и резких запахов. 3. Имеет покрытие внутренней поверхности кузова, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Наличие актуального акта о проведенной мойке и дезинфекции. 4. Водитель имеет личную медицинскую книжку, спецодежду</p>	<p>1. Нарушение товарного соседства (например, транспортировка пищевого сырья и продуктов с пищевыми или химическими веществами). 2. Наличие резко пахнущих веществ, загрязнённая внутренняя поверхность кузова. 3. Нарушение температурного режима транспортировки. 4. Отсутствие личной медицинской книжки водителя и/или спецодежды. 5. Загрязнённая спецодежда водителя. 6. Отсутствие актуальных актов о проведенной мойке и дезинфекции кузова</p>
<p>3. Сохранность и исправность транспортной тары (при наличии), индивидуальной</p>	<p>1. Не поврежденная, сухая, чистая. 2. Имеет маркировочный ярлык</p>	<p>1. Поврежденная, со следами промочки, со следами повреждений насекомыми/грызунами, грязная. 2. Отсутствие маркировочного ярлыка</p>

Контролируемый параметр на входном контроле упаковки	Норма	Не допускается
4. Маркировка	Наличие полной информации в соответствии с ТР ТС 022/2011	<ol style="list-style-type: none"> Отсутствие необходимой информации в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011. Отсутствие информации о сроках годности или сроки годности истекли. Не соответствие представленной информации к данной продукции, и в отношении которой имеются подозрения об ее фальсификации. Наличие сведений на маркировке или в сопроводительной документации о содержании ГМО (если иное не оговаривалось в требованиях к закупаемой продукции). Наличие сведений на маркировке или в сопроводительной документации о проведенной радиационной обработке (облучении) (если иное не оговаривалось в требованиях к закупаемой продукции)
5. Температура продукции (в момент открытия дверей, в центре кузова, в конце выгрузки) для продукции, требующей специальных условий хранения	В соответствии с условиями, установленными изготовителем	<ol style="list-style-type: none"> Наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки – для замороженной продукции, повторное замораживание продукции. Отклонение температуры от необходимых условий хранения / транспортировки
6. Количество мест, масса продукции	<ol style="list-style-type: none"> При взвешивании на чистых исправных весах, имеющих государственную поверку, соответствие массы привезенной продукции данным, представленным в ТТН и в сопроводительных документах. Соответствие количества мест привезенной продукции данным, представленным в ТТН и в сопроводительных документах 	Отклонения по количеству мест и массе нетто
7. Внешний вид продукции	<ol style="list-style-type: none"> Соответствие органолептических показателей требованиям, установленным в нормативной и технической документации по данному виду пищевого сырья и продуктов. Наличие протоколов испытаний по предварительной договоренности с поставщиком. Отсутствие каких-либо видимых дефектов 	<ol style="list-style-type: none"> Наличие признаков недоброкачества, порчи и несоответствия органолептических показателей для данной продукции (например, посторонние запахи, запах порчи, окисления, затхлый, плесневелый и т.д.). Сыпучее пищевое сырье и продукты, зараженные амбарными вредителями. Овощи, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили. Нарушение герметичности упаковок

5.2.1. По результатам входного контроля пищевого сырья и продуктов **Заведующий хозяйством** делает запись в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции по форме, представленной в Приложении 2.

5.2.2. Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность пищевого сырья и продуктов, сохраняется **Заведующим хозяйством** в папке по видам продукции и хранится, как минимум, 1 год.

5.2.3. Ветеринарная сопроводительная документация в электронном виде хранится в личном кабинете Учреждения в системе «Меркурий» в период, установленный информационной системой.

5.2.4. При обнаружении несоответствующей продукции на входном контроле **Заведующий хозяйством** руководствуется ДП-07.

5.2.5. На любом из этапов входного контроля пищевого сырья и продуктов допускается фотографировать обнаруженную несоответствующую продукцию и использовать фотоматериалы в качестве доказательной базы при оформлении Актов возврата.

5.2.6. Оригиналы актов возврата хранятся у **Заведующего хозяйством**. Ежеквартально информация по актам возврата передаётся **Координатору группы ХАССП** для анализа результативности работы, проводимой с поставщиками и принятия решения о внеплановой оценке поставщика (п.5.1.6).

5.3. Выгрузка пищевого сырья и продуктов

5.3.1. При осуществлении выгрузки продукции, требующей специальных условий хранения (охлажденная и замороженная продукция), необходимо руководствоваться требованием: **продукция должна быть максимально быстро перенесена на хранение в требуемые условия, для предотвращения нарушения условий хранения такой продукции.**

5.3.2. Прошедшая входной контроль продукция размещается на хранение в соответствии с отведёнными ей местами хранения в соответствии с ДП-04.

5.4. Порядок проведения входного контроля ТМЦ

Контролируемый параметр	Норма	Не допускается
1. Сопроводительные документы	1. Товарно-транспортная накладная. 2. Документы, подтверждающие безопасность и применение в пищевой промышленности / на пищеблоке (декларации о соответствии / сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации). 3. Технический паспорт и инструкции по эксплуатации для технологического оборудования и средств измерения	1. Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность и применимость в пищевой промышленности / на пищеблоке. 2. Не читабельная документация. 3. Видимые следы исправлений в документах. 4. Несоответствие информации по ТМЦ в документах и фактически привезённых ТМЦ. 5. Отсутствие технического паспорта и инструкций по эксплуатации для технологического оборудования и средств измерения
2. Сохранность ТМЦ. Исправность для технологического оборудования и средств	1. Отсутствие следов повреждения, деформации. 2. Наличие полного комплекта закупаемого технологического оборудования и средств	1. Повреждения, деформации. 2. Отсутствие полного комплекта закупаемого оборудования и средств измерения, их неисправность

измерения	измерения, а также их работоспособность	
3. Количество, марка, тип и другие данные, представленные в ТТН	Соответствие количеству, марке, типу и другим данным и параметрам, указанным в ТТН	Отклонения по количеству, марке, типу и другим данным и параметрам, указанным в ТТН

5.4.1. В случае обнаружения на входном контроле ТМЦ несоответствий по сопроводительным документам, **необходимо** выполнить следующие действия:

- приостановить процесс приёмки;
- оперативно запросить у поставщика отсутствующие документы;
- оформить документы на возврат, предусмотренные договором с поставщиком.

По решению Учреждения:

- несоответствующие ТМЦ могут быть приняты на временное хранение до момента получения документации от Поставщика;
- маркированы соответствующим образом, чтобы исключить их непреднамеренное использование на пищеблоке;

- размещены в специально выделенной зоне кладовой для хранения ТМЦ.

После получения документов от поставщика необходимо:

- снять сигнальную маркировку,
- принять ТМЦ на хранение.

В случае не предоставления поставщиком документов, а также при обнаружении несоответствий по другим установленным критериям (таблица п. 5.4), предпринимаются действия по возврату/обмену, предусмотренные договором с конкретным поставщиком.

5.4.2. Для оформления возврата несоответствующих ТМЦ может быть использована форма Акта возврата, представленная в Приложении 3, если иная форма не предусмотрена договором с поставщиком.

5.4.3. На любом из этапов входного контроля ТМЦ допускается фотографировать обнаруженное несоответствие и использовать фотоматериал в качестве доказательной базы при оформлении Актов возврата.

5.4.4. Хранение ТМЦ осуществляется отдельно от пищевого сырья и продуктов.

6. Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Способ ведения	Ответственный за хранение	Срок хранения
Акт оценки поставщика	Приложение 1	Бумажный	Заведующий хозяйством	3 года
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Приложение 2	Бумажный	Заведующий хозяйством	1 год
Акт возврата	Приложение 3	Бумажный	Заведующий хозяйством	1 год

Форма «Акт оценки поставщиков № ___ от «___» _____ 20__ г.»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ детский сад № 352

_____ / _____
подпись / ФИО
«___» _____ 20__ г.

№ п/п	Показатель	Баллы Поставщика «XXX»	Баллы Поставщика «ХХУ»	Баллы Поставщика «ХХZ»	Баллы Поставщика «ХХА»
1.	Репутация поставщика				
2.	Предыдущий опыт взаимодействия (при наличии)				
3.	Регистрация поставщика в системе «Меркурий»*				
4.	Возвраты продукции при наличии несоответствий по качеству или безопасности поставляемой продукции				
5.	Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность продукции				
6.	Наличие сертифицированной системы ХАССП (для поставщиков пищевого сырья и продуктов)				
7.	Цена				
8.	Выполнение условий по графику поставки				

*для поставщиков пищевого сырья и продукции животного происхождения

Оценку провел:

_____ / _____ / _____
должность / подпись / ФИО

Решение:

Поставщики в статусе «Одобрённый» - одобренные для возможного заключения договора:

1. Поставщик «XXX»
2. Поставщик «ХХУ»

Поставщики в статусе «Не прошедший оценку» - не одобренные для возможного заключения договора:

1. Поставщик «ХХZ»
2. Поставщик «ХХА»

Приложение 2
(обязательное)

Форма
«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность продукта (декларация о соответствии, свидетельство о гос. регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов*	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание**
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

* Указывается в том числе температура продукции при входном контроле.

** Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

