

ПРИНЯТО  
Советом МБДОУ «ДС № 321  
г. Челябинска»  
протокол № 3  
от 12 января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ «ДС  
№ 321  
г. Челябинска»  
Е.И. Харламова



## **ПРОЦЕДУРА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад № 321 г. Челябинска»**

## **I. Введение**

Входной контроль - комплекс мероприятий, направленных на оценку качества продуктов питания, продовольственного сырья, комплектующих и т.д.

Под входным контролем следует понимать - контроль качества продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для употребления и использования при приготовлении. Такой контроль осуществляется с целью защиты производителя и конечного потребителя от некачественной продукции, которая может быть создана с помощью составляющих, не прошедших контроль качества.

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» пищевая продукция в течение установленного срока годности при использовании по назначению должна быть безопасной.

Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

К входному контролю должна поступать продукция, поступившая к потребителю с сопроводительной документацией, оформленной в установленном порядке.

Входной контроль иногда может быть проведен в два этапа:

на первом этапе осуществляется внешний осмотр продукции и наличие сопроводительных документов, в том числе и ее комплектности;

на втором этапе проверка качественных характеристик продукции.

Входной контроль осуществляет кладовщик МБДОУ, в необходимых случаях с привлечением заведующего.

## **II. Общие требования безопасности пищевой продукции**

- 2.1 Пищевая продукция при использовании по назначению должна быть безопасной. Показатели безопасности пищевой продукции установлены ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6).
- 2.2 В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
- 2.3 Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.
- 2.4 При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО, использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Приложение 10).
- 2.5 При организации питания детей не допускается перечень следующей пищевой продукции Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
  - 2.5.1 Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

- 2.5.2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 2.5.3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 2.5.4 Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 2.5.5 Непотрошенная птица.
- 2.5.6 Мясо диких животных.
- 2.5.7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 2.5.8 Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 2.5.9 Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 2.5.10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 2.5.11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 2.5.12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 2.5.13 Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 2.5.14 Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 2.5.15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 2.5.16 Простокваша - "самоквас".
- 2.5.17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 2.5.18 Квас.
- 2.5.19 Соки концентрированные диффузионные.
- 2.5.20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 2.5.21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 2.5.22 Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 2.5.23 Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 2.5.24 Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 2.5.25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 2.5.26 Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 2.5.27 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 2.5.28 Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 2.5.29 Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 2.5.30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 2.5.31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 2.5.32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 2.5.33 Жевательная резинка.
- 2.5.34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 2.5.35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 2.5.36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 2.5.37 Окрошки и холодные супы.
- 2.5.38 Яичница-глазунья.
- 2.5.39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 2.5.40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого

- приготовления.
- 2.5. 41 Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 2.5. 42 Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 2.5. 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 2.5. 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 2.5. 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

### **III. Требования к перевозке пищевых продуктов**

- 3.1 Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 3.2 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.
- 3.3 Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
- 3.4 Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
- 3.5 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.
- 3.6 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.
- 3.7 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, ошпаривать кипятком, высушивать

и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

#### **IV. Требования к приему пищевой продукции в части упаковки**

- 4.1 Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, включая детское питание, должна соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Приложении 1 ТР ТС 005/2011.
- 4.2 Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:
  - 4.2.1 применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;
  - 4.2.2 герметичности;
  - 4.2.3 химической стойкости;
  - 4.2.4 безопасному вскрытию;
  - 4.2.5 физико-механическим показателям.
- 4.3 Маркировка упаковки должна содержать цифровое обозначение и содержать пиктограммы и символы, обозначающие «для пищевой промышленности».
- 4.4 Информация об упаковке должна быть приведена в сопроводительных документах и содержать:
  - 4.4.1 наименование упаковки;
  - 4.4.2 информацию о назначении упаковки;
  - 4.4.3 условия хранения, транспортирования, возможность утилизации;
  - 4.4.4 наименование и местонахождение изготовителя;
  - 4.4.5 дату изготовления (месяц, год);  
срок хранения (если установлен изготовителем (производителем)).
  - 4.4.6 Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза.

#### **V. Требования к приему пищевой продукции в части маркировки**

- 5.1 Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:
  - 5.1.1 наименование пищевой продукции;
  - 5.1.2 состав пищевой продукции, за исключением случаев, если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
  - 5.1.3 количество пищевой продукции;
  - 5.1.4 дату изготовления пищевой продукции;
  - 5.1.5 срок годности пищевой продукции;

- 5.1.6 условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 5.1.7 наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);
- 5.1.8 рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 5.1.9 показатели пищевой ценности пищевой;
- 5.1.10 сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).
- 5.1.11 Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.
- 5.2 Маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства - члена Таможенного союза.
- 5.3 Количество упакованной пищевой продукции указывается в маркировке этой продукции в единицах объема (миллилитрах, санлитрах или литрах), массы (граммах или килограммах) или счета (штуках). При этом допускается использовать сокращенные наименования данных единиц. Массу или объем яиц, фруктов, овощей, продаваемых поштучно, допускается не указывать.
- 5.4 Указание в маркировке пищевой продукции даты её изготовления в зависимости от срока её годности осуществляется с использованием следующих слов:
- 1) "дата изготовления" с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 часов;
  - 2) "дата изготовления" с указанием числа, месяца, года при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;
-

- 3) "дата изготовления" с указанием месяца, года или числа, месяца, года при сроке годности три месяца и более;
- 4) "год изготовления" - для сахара.
- 5.5 Указание в маркировке пищевой продукции срока её годности осуществляется с использованием следующих слов:
- 1) "годен до" с указанием часа, числа, месяца при сроке её годности до 72 часов;
  - 2) "годен до" с указанием числа, месяца, года при сроке её годности от 72 часов до трех месяцев;
  - 3) "годен до конца" с указанием месяца, года или "годен до" с указанием числа, месяца, года при сроке её годности не менее трех месяцев.
- 5.6 Маркировка пищевой продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться надписью "Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения".
- 5.7 Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции указываются в маркировке пищевой продукции независимо от производства пищевой продукции на территории государств - членов Таможенного союза или поставляемой из третьих стран. Место нахождения изготовителя пищевой продукции определяется местом государственной регистрации организации или индивидуального предпринимателя.
- 5.8 Для пищевой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: "генетически модифицированная продукция" или "продукция, полученная из генно-модифицированных организмов", или "продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов".
- 5.9 Маркировка пищевой продукции, должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.
- 5.10 Сведения о продукции должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено.
- 5.11 Сведения должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.
- 5.12 Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку должна наноситься на транспортную упаковку,

и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

#### **VI. Технология входного контроля**

- 6.1 При осуществлении входного контроля ответственное лицо должно проводить проверку с последующей регистрацией в журналах учета: «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья», «Бракеражный журнал», «Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов»:  
качества поступившей продукции;  
наличия сопроводительной документации, удостоверяющей качество и количество продукции (товарная накладная, счет-фактура, сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверение качества) – Эти документы высылаются вместе с продукцией.
- 6.2 Продукты получают по количеству и качеству.
- 6.2.1 Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, путем пересчета тарных мест, взвешивания и т. п.
- 6.2.1.1 Если при приемке продуктов с участием представителя, будет выявлена недостача продукции против данных, указанных в документах, то результаты приемки продукции по количеству оформляются актом. Акт должен быть составлен в 3 экземплярах, в тот же день, когда выявлена недостача. Этот продукт питания хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик по скоропортящимся товарам немедленно после обнаружения недостачи, по остальным - не позднее 24 ч. Поставщик по скоропортящимся товарам обязан явиться в течение 4 ч после вызова, по остальным - не позднее, чем на следующий день.
- 6.2.1.2 В акте о недостаче продукции должно быть указано:  
- наименование получателя, составившего акт, и его адрес;  
- дата, номер акта, время приемки;  
- фамилия, имя, отчество лица, осуществляющего приемку;  
- наименование и адрес поставщика; дата и номер накладной;  
- каким способом определено количество недостающей продукции (взвешиванием, счетом и т.д.); точное количество недостающей продукции, ее стоимость.
- 6.2.1.3 Акт должен быть подписан всеми лицами, участвовавшими в приемке продуктов питания. Акт приемки утверждается заведующим ДОУ или главным бухгалтером.



- 6.2.1.4 К акту приемки должны быть приложены копии сопроводительных документов.
- 6.2.1.5 Акты приемки регистрируются и хранятся в ДОУ.
- 6.2.2 При приемке продуктов питания от поставщика транспортом кладовщик обязан проверить:
- 6.2.2.1 Наличие сопроводительных документов, гарантирующих качество и безопасность данных продуктов питания (ветеринарные справки, сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы.);
- 6.2.2.2 Обеспечена ли сохранность продуктов питания (целостность упаковки);
- 6.2.2.3 Соблюдены ли правила перевозки, предохраняющие от повреждения, порчи (температурный режим, санитарно-гигиенические условия);
- 6.2.2.4 Соблюдены ли сроки поставки продуктов питания.
- 6.2.3 Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). 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. При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. В соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для здоровья потребителей.
- 6.2.4 Запрещается принимать:
- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
  - сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;
  - консервы с нарушением герметичности, бомбажем;
  - овощи и плоды с признаками гнили;
  - грибы соленые, маринованные, сушеные без наличия документа о качестве;
  - продукцию растениеводства без качественного удостоверения;
  - пищевые продукты с истекшими сроками годности.
- 6.2.5 В случае обнаружения несоответствия качества составляется акт, как указано выше.
- 6.2.6 Продукция, поступившая в исправном состоянии, принимается по качеству и количеству и запускается в производство.