

**Последовательность проведения входного контроля  
пищевой продукции на этапе приемки при  
поступлении ее на пищеблок образовательной организации**

№	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
1	Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка исправности специализированного автотранспорта;</li> <li>- проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности треккерами для фиксации температурного режима в кузове;</li> <li>- контроль температурного режима в кузове транспорта;</li> <li>- проверка наличия личной медицинской книжки у водителя;</li> </ul>
2	Проверка наличия комплекта сопроводительных документов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии;</li> <li>- соответствие сопроводительной документации условиям контракта;</li> </ul>
3	Проверка подлинности Сопроводительных документов;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия;</li> </ul>
4	Идентификация продукции по товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации</li> </ul>
5	Проверка остаточного срока годности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции;</li> </ul>
6	Визуальный осмотр партии поступившей продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной;</li> </ul>
7	Оценка целостности и качества упаковки поступающего сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявления нарушения целостности упаковок, при выявлении нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукция оценивается и принимается как отдельная партия;</li> </ul>
8	Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в «Общем реестре изготовителей пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия;</li> </ul>
9	Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную продукцию</li> </ul>
10	Проведение органолептической оценки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим</li> </ul>

	продукции бракеражной комиссией	показателям бракеражной комиссией
11	Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции	- внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале
12	Оформление документации на поступившую продукцию	-оформление акта приемки продукции при наличии несоответствия требованиям нормативных документов; -совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (школы) и представителем организатора питания;
13	Возврат некачественной продукции поставщику и предъявление претензии	- требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки
14	Размещение продукции в соответствующих холодильных камерах и складах хранения	- размещение с соблюдением товарного соседства, -идентификация поступившей продукции при размещении на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования;
15	Контроль условий и сроков хранения	- контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: -«Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании». «Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях»