

# Методические рекомендации по порядку приемки продуктов питания



# Введение

Ежегодно в Свердловской области выявляются случаи поставок некачественной и фальсифицированной пищевой продукции, поставляемой в социально значимые учреждения, к которым относятся в первую очередь школы и дошкольные учреждения, больницы и реабилитационные центры, учреждения и предприятия социального обслуживания.

Методические рекомендации направлены для применения в работе сотрудниками заказчиков, ответственных за приемку поставляемой пищевой продукции, и включают в себя алгоритм и чек-лист приемки пищевой продукции, алгоритм действий заказчика в случае поставки некачественной продукции, требования к маркировке продукции, описание и характеристики продуктов питания с указанием на возможность их приемки в зависимости от категории качества и др.



# Используемые сокращения

**УПД – универсальный передаточный документ;**

**ТН – товарная накладная;**

**ТТН – товарно-транспортная накладная;**

**эВСД – электронный ветеринарно-сопроводительный документ;**

**ЛМК – личная медицинская книжка;**

**ЕИС - Единая информационная система в сфере закупок;**

**ФГИС «Меркурий» - Федеральная государственная информационная система «Меркурий»;**

**«Меркурий.ХС» – личный кабинет хозяйствующего субъекта (получателя продукции) во ФГИС «Меркурий»;**

**ГИР ЗПП - Государственный информационный ресурс в области защиты прав потребителей.**

# Приемка товара, как часть исполнения контракта

Согласно статье 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) исполнение контракта (договора) (далее – контракт) включает в себя, в том числе, приемку поставленного товара (отдельных этапов исполнения контракта), включая проведение экспертизы.

Приемка поставленного товара производится контрактным управляющим либо, создаваемой на основании решения заказчика, приемочной комиссией в порядке и сроки, которые установлены контрактом.

Прежде, чем принять поставленный товар и оформить это документально, необходимо убедиться в соответствии поставленного товара требованиям, которые предъявляет заказчик. Средством такой проверки является экспертиза, которая проводится заказчиком самостоятельно или с привлечением экспертов, экспертных организаций. Экспертиза является обязательной частью приемки.

По результатам экспертизы заказчик может принять одно из следующих решений:

- а) принять поставленный товар (полностью или частично);
- б) принять поставленный товар после устранения нарушений, выявленных при проведении экспертизы;
- в) отказать в приемке поставленного товара.



# Этапы приемки



## Приемка

### I. Экспертиза поставленной продукции

Своими силами

1. Входной контроль
2. Анализ по органолептическим показателям
3. Анализ документов

Экспертами,  
экспертными  
организациями

Заключение эксперта/  
лабораторная  
экспертиза

### II. Документальное оформление результатов приемки

Оформление  
документа о  
приемке

Подписание УПД в  
ЕИС (конкурентная  
закупка)/ подписание  
документа о приемке  
на бумаге (ед.  
поставщик)

Оформление  
мотивированного  
отказа

Подписание  
мотивированного  
отказа в ЕИС  
(конкурентная  
закупка)/ подписание  
мотивированного  
отказа на бумаге и  
направление  
претензионного  
обращения (ед.  
поставщик)



# Приемка по «новым правилам»

С 01.01.2022 при исполнении контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, приемка должна осуществляться в электронной форме (электронное активирование).

Процедура электронной приемки регламентируется статьей 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

Подробно с особенностями электронного активирования можно ознакомиться, посмотрев видео «Электронное активирование в ЕИС в сфере закупок. Обязательность применения с 01.01.2022» на портале YouTube на официальном канале «Казначейство России».

## Что необходимо знать при приемке пищевой продукции

В целях организации приемки и экспертизы поставленной пищевой продукции в рамках исполнения контракта, должностным лицам заказчика необходимо:

1. Ознакомиться с условиями контракта, в рамках которого осуществляется поставка пищевой продукции, в частности: описание поставляемой пищевой продукции, предъявляемые к ней требования и характеристики;
2. Изучить нормативную базу, в частности:
  - статья 94 Федерального закона № 44-ФЗ;
  - внутренние нормативные акты заказчика, регламентирующие процесс приемки (при наличии);
  - стандарты и технические регламенты применительно к объекту закупки;
  - ознакомиться с порядком оформления ВСД (в том числе, приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 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»).

# Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



## Этап 1: Входной контроль

### Оценка условий доставки продуктов питания (в совокупности):

- специализированный транспорт (в случае доставки скоропортящейся продукции – охлаждаемый или изотермический);
- санитарное состояние транспорта и его соответствие данным, указанным в ЭВСД во ФГИС «Меркурий»;
- наличие промаркированной транспортной тары по видам поставляемых продуктов (хлеб, молоко, птица и т.д.), отсутствие загрязнений тары, отсутствие деформации;
- соблюдение товарного соседства при доставке различных продуктов питания на одном транспорте;
- наличие у водителя-грузчика (водителя-экспедитора):
  - санитарной одежды (халат, рукавицы и т.п.)
  - ЛМК со сведениями о результатах медицинского осмотра и гигиенического обучения.

- ❑ Продукция доставлена на специализированном транспорте (в случае доставки скоропортящейся продукции – охлаждаемый или изотермический);
- ❑ санитарное состояние транспорта удовлетворительное (машина изнутри чистая, лотки, подтоварники для раздельной транспортировки имеются);
- ❑ товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте соблюдено (например: молоко лежит в отдельном лотке, куры сырые в отдельном лотке, хлеб в отдельном лотке, продукты не соприкасаются между собой);
- ❑ каждая транспортная тара промаркирована по виду перевозимой продукции;
- ❑ водитель-грузчик (водитель-экспедитор) разгрузку осуществляет в чистой санитарной одежде, у него имеется ЛМК с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения.

- × Продукция доставлена на личном легковом автомобиле, в том числе скоропортящаяся продукция при температуре более 6 °С ;
- × санитарное состояние транспорта неудовлетворительное (машина изнутри грязная; лотки, подтоварники для раздельной транспортировки отсутствуют);
- × товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте не соблюдено (например: хлеб привезен навалом, лежит около кур сырых, продукты питания доставлены без лотков или подтоварников, продукты соприкасаются между собой);
- × транспортная тара не промаркирована по виду перевозимой продукции;
- × водитель-грузчик (водитель-экспедитор) разгрузку осуществляет без санитарной одежды;
- × у водителя-грузчика (водителя-экспедитора) отсутствует ЛМК, либо в ЛМК отсутствуют необходимые данные.

Переход ко 2  
этапу

- Продукция не принимается полностью или в части.
- О каждом таком факте информируется руководитель учреждения.



# Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



## Этап 2: Анализ по органолептическим показателям

### Оценка внешнего вида продуктов питания:

- отсутствие признаков порчи и недоброкачественности;
- наличие клейма о ветеринарно-санитарной экспертизе на переработанной продукции животного происхождения;
- наличие считываемого кода «DataMatrix», для пищевой продукции, подлежащей маркировке, проверка его в «Честный знак»;
- целостность упаковки;
- наличие маркировочного ярлыка, на котором представлена информация в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- сроки годности, указанные на упаковке продукта;
- для детских и подростковых организаций: возможность использования для питания в детских организованных коллективах;
- проверка соответствия поставленной продукции условиям контракта.

- Отсутствуют признаки порчи и недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);
- Целостность упаковки производителя не нарушена;
- Маркировочный ярлык в наличии, информация представлена в полном объеме;
- Сроки годности позволяют использовать продукт до истечения его срока годности ;
- Продукт не входит в перечень запрещенных продуктов для использования в детских организованных коллективах (для детских и подростковых организаций);
- Поставленная продукция соответствует условиям контракта;
- код «DataMatrix» считывается.

Переход к 3  
этапу

- × Имеются признаки порчи или недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка, деформация);
- × Целостность упаковки производителя нарушена;
- × Маркировочный ярлык отсутствует или информация представлена не в полном объеме;
- × Сроки годности не позволяют использовать продукт до истечения его срока годности (например, до истечения срока годности остается 1-2 дня);
- × Продукт входит в перечень запрещенных продуктов для использования в детских организованных коллективах (для детских и подростковых организаций);
- × Поставленная продукция не соответствует условиям контракта.

- Продукция не принимается полностью или частично;
- О каждом таком факте информируется руководитель учреждения.



# Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



## Этап 3: Анализ документов

Изучение товарно-сопроводительных документов (один из трех видов) и их соответствие информации на маркировочном ярлыке

**Декларация о соответствии**  
ст. 21, ст.23  
ТР ТС 021/2011

Требуется на все продукты питания, за исключением:  
1) переработанной пищевой продукции животного происхождения;  
2) специализированной пищевой продукции;  
3) уксуса.

**Свидетельство о государственной регистрации**  
ст. 21, ст. 24  
ТР ТС 021/2011

1) пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;  
2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;  
3) лечебно-столовые и лечебные природные минеральные воды;  
4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;  
5) биологически активные добавки к пище.

**Документы ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарная справка)**  
ст. 21, ст. 30  
ТР ТС 021/2011

**Непереработанная пищевая продукция животного происхождения** - не прошедшая переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры.

Документы в наличии и информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке соответствует друг другу.

Выполнение следующих шагов этапа

Документы **отсутствуют** и (или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке **не соответствует** друг другу.

▪ Продукция не принимается, возвращается поставщику;  
▪ О каждом таком факте информируется руководитель учреждения.

# Алгоритм приемки пищевой продукции (силами заказчика)



## Этап 3: Документарный анализ (продолжение)

- Документы в наличии и информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке соответствует друг другу.

### Проверка достоверности представленных документов и продукции:

- Декларация о соответствии – сайт: [fsa.gov.ru](http://fsa.gov.ru);
- Свидетельство о государственной регистрации (сайт: [rospotrebnadzor.ru](http://rospotrebnadzor.ru), раздел «государственные услуги», далее «Реестры», в котором раздел «реестр свидетельств о государственной регистрации»);
- Ветеринарные документы – сайт [vetrf.ru](http://vetrf.ru);
- Проверка наличия (отсутствия) сведений о производителе в ГИР ЗПП – сайт [zpp.rospotrebnadzor.ru](http://zpp.rospotrebnadzor.ru).

- Проверяемые документы имеют статус действующих.



- В ГИР ЗПП производитель не числится.



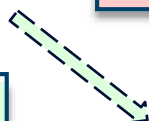
Продукция допускается до организации питания



× В ГИР ЗПП имеются данные о производителе.



× На любом этапе заказчиком было обнаружено одно или несколько нарушений.



Рекомендуется провести лабораторный контроль качества продукции.



- Положительное заключение лабораторного исследования.

× Отрицательное заключение лабораторного исследования.



- Продукция не принимается, возвращается поставщику.
- О каждом таком факте информируется руководитель учреждения.
- О фактах нарушений при приемке продукции информируется должностное лицо ОИВ, курирующего деятельность учреждения-заказчика, ответственного за взаимодействие с Управлением Роспотребнадзора по области, Управлением Россельхознадзора по области.

× Документы не имеют статус действующих.



# Чек-лист приемки товара



Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Часть 1. Документы					
Транспорт, доставивший продукцию	<ul style="list-style-type: none"> <li>проверка наличия в транспорте регистрации температурного режима;</li> <li>проверка соответствия температурного режима при перевозке температуре хранения, указанной в маркировке;</li> <li>проверка санитарного состояния транспорта</li> </ul>				<input type="checkbox"/>
ТН, ТТН, УПД.	<ul style="list-style-type: none"> <li>проверка заполнения всех необходимых реквизитов;</li> <li>соответствие наименования и количество поступившей продукции наименованию, указанному в маркировке, ЭВСД, декларации о соответствии</li> </ul>				<input type="checkbox"/>
Проверка ЭВСД в личном кабинете ФГИС «Меркурий». Проверка сведений о ЭВСД через сканирование QR-кода, или номера ЭВСД в публичной форме	<ul style="list-style-type: none"> <li>проверка подлинности документа (наличие его во ФГИС «Меркурий»);</li> <li>проверка заполнения всех необходимых реквизитов (гашение ЭВСД);</li> <li>сверка наименования продукции, наименования производителя, адреса производства, даты выработки, срока годности и количества поступившей продукции с информацией на маркировочном ярлыке, товарно-сопроводительных документах;</li> <li>проверка сведений о транспорте и условиях перевозки в ЭВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки</li> </ul>			не отслеживаются	<input type="checkbox"/>
ВСД, предоставленный на бумажном носителе, проверить в личном кабинете ФГИС «Меркурий». Проверка сведений о ВСД через сканирование QR-кода, или номера ВСД в разделе «Меркурий. Проверка ВСД» (сайт – vetrif.ru)	<ul style="list-style-type: none"> <li>проверка подлинности документа (наличие (наличие QR-кода, наличие в личном кабинете учреждения в системе Меркурий);</li> <li>сверка наименования продукции, наименования производителя, адреса производства, срока годности, даты выработки и количества поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии;</li> <li>сверка сведений о ТС и условиях перевозки в ВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки;</li> <li>гашение ВСД</li> </ul>				<input type="checkbox"/>



**МЕРКУРИЙ**  
Государственная Информационная Система



# Чек-лист приемки товара



Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Часть 1. Документы (продолжение)					
Копия декларации о соответствии (либо указание реквизитов в сопроводительном письме) Маркировка продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ проверка подлинности документа (в официальных реестрах на сайте Федеральной службы по аккредитации <a href="https://fsa.gov.ru">https://fsa.gov.ru</a>);</li> <li>▪ проверка соответствия наименования продукции, наименования и адреса производителя, указанных в декларации о соответствии, маркировке продукции</li> </ul>				<input type="checkbox"/>
	проверка на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции 3) количество пищевой продукции; 4) дата изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции; 7) наименование и место нахождения изготовителя; 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции; 10) сведения о наличии ГМО; 11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза				<input type="checkbox"/>
	для мяса в тушах, полутушах, четвертинах – наличие ветеринарного клейма (овальное), номер которого должен соответствовать указанному в ЭВСД	информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)	наличие кода «DataMatrix» системы «Честный знак»	помологический, ботанический или ампелографический сорт	
Сведения о производителе	проверка наличия (отсутствия) сведений о производителе в ГИР ЗПП на сайте <a href="http://zpp.rosпотребнадзор.ru">zpp.rosпотребнадзор.ru</a>				<input type="checkbox"/>

# Чек-лист приемки товара



Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Часть 2. Товар					
Температура	<p>в соответствии с информацией на маркировке, но:</p> <p>для охлажденного мяса в пределах: от +1,5 °C до +4°C;</p> <p>для замороженного мяса не выше: - 8 °C;</p>	<p>в соответствии с информацией на маркировке, но:</p> <p>для охлажденной рыбы в пределах: +4°C +/-2°C;</p> <p>для замороженной рыбы не выше: - 18°C;</p>	<p>в соответствии с информацией на маркировке, но в пределах: +4°C +/-2°C</p>	<p>в соответствии с информацией на маркировке</p>	<input type="checkbox"/>
Текстура	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ упругая, при нажатии полностью восстанавливается;</li> <li>▪ отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате</li> </ul> <p>отсутствие признаков плесневения, ослизнения, заветренности</p>		<p>характерная для каждого вида продуктов</p>	<p>характерная для каждого вида продуктов; отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате</p>	<input type="checkbox"/>
Цвет	естественный, характерны для каждого вида продукта				<input type="checkbox"/>
Запах	естественный, приятный (без признаков порчи), характерный для каждого вида пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку.				<input type="checkbox"/>
Срок годности	проверить дату выработки и срок годности продукта, его соответствия условиям контракта				<input type="checkbox"/>
Упаковка	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ проверить целостность первичной и вторичной упаковки;</li> <li>▪ наличие заводской маркировки на упакованной продукции. Мясо без упаковки - обязательно наличие клейма</li> </ul>				<input type="checkbox"/>



# Алгоритм действий заказчика при поставке некачественной продукции

1.

Поставка некачественной продукции поставщиком и размещение им документа о приемке в ЕИС (либо передача документов о приемке заказчику на бумаге).

2.

Проведение экспертизы поставленного товара силами заказчика, либо с привлечением экспертов/экспертных организаций.

3.

После подтверждения поставки некачественного товара заказчиком поставщику в ЕИС формируется и направляется мотивированный отказ (либо на бумаге).

4.

В случае неустранения поставщиком в установленный заказчиком срок недостатков товара, заказчиком принимается решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

5.

По истечении 10 дней с даты надлежащего уведомления поставщика решение об одностороннем отказе вступает в законную силу, контракт расторгается.

6.

Не позднее 3 рабочих дней с даты расторжения, заказчиком в УФАС направляются сведения о поставщике для включения его в РНП.

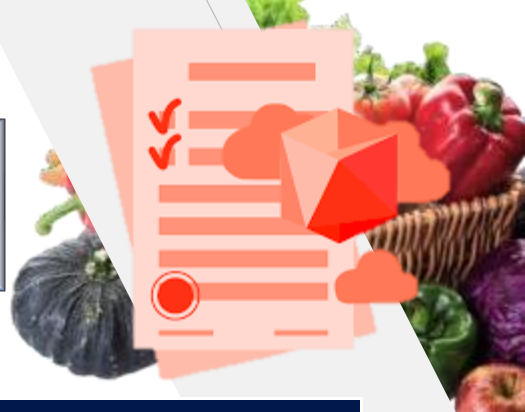
7.

Заключение нового контракта в соответствии с правилами, установленными Федеральным законом № 44-ФЗ.

# Оценка соответствия продукции, поставляемой в бюджетные учреждения

<p>Случаи обязательного возврата товара поставщику и информирования руководителя учреждения; в случаях, отмеченных курсивом, также уведомляется должностное лицо ОИВ, курирующего деятельность учреждения-заказчика, ответственного за взаимодействие с Управлением Роспотребнадзора по области и Управлением Россельхознадзора по области.</p>	<p>Случаи информирования руководителя учреждения при выявлении признаков несоответствия в поставке.</p>
<p>1. Скоропортящаяся продукция доставлена на личном легковом автомобиле при температуре более 6 С°, а не на специальном изотермическом транспорте.</p>	<p>1. Санитарное состояние транспорта неудовлетворительное.</p>
<p>2. Товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте не соблюдено (например: хлеб привезен навалом, лежит около кур сырых, продукты питания доставлены без лотков или подтоварников, продукты готовые и сырые соприкасаются между собой).</p>	<p>2. Транспортная тара не промаркирована по виду перевозимой продукции.</p>
<p>3. Имеются признаки порчи или недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка и т.д.).</p>	<p>3. Водитель-грузчик (водитель-экспедитор) разгрузку осуществляет без санитарной одежды.</p>
<p>4. Маркировочный ярлык отсутствует или на маркировочном ярлыке нет информации о дате изготовления, сроках годности, наименовании изготовителя и др.</p>	<p>4. У водителя-грузчика (водителя-экспедитора) отсутствует личная медицинская книжка либо в личной медицинской книжке отсутствуют необходимые данные</p>
<p>5. Отсутствует клеймо о ветеринарно-санитарной экспертизе на не переработанной продукции животного происхождения, код «DataMatrix», на пищевой продукции, подлежащей маркировке.</p>	<p>5. Целостность транспортной упаковки нарушена, без видимых загрязнений продукции</p>
<p>6. Сроки годности продукции истек.</p>	
<p>7. Продукт входит в перечень запрещенных продуктов для использования в детских организованных коллективах).</p>	
<p>8. Поставленная продукция не соответствует контракту (наименование, характеристики, количество).</p>	
<p>9. Отсутствуют товаросопроводительные документы (декларация, ветеринарные документы и др.) и (или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке не соответствует друг другу</p>	

# Оценка соответствия продукции, поставляемой в бюджетные учреждения



Вид продукции, на которую требуется документ	Вид документа, подтверждающего происхождение, качество и безопасность продукта питания
<p>На все продукты питания, за исключением:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не переработанной пищевой продукции животного происхождения;</li> <li>2) специализированной пищевой продукции;</li> <li>3) уксуса.</li> </ol>	<p>декларация о соответствии ст.21, ст.23 ТР ТС 021/2011</p>
<p>Специализированная пищевая продукция</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;</li> <li>2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;</li> <li>3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм<sup>3</sup> или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;</li> <li>4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;</li> <li>5) биологически активные добавки к пище.</li> </ol>	<p>свидетельство о государственной регистрации ст.21, ст.24 ТР ТС 021/2011</p>
<p>Не переработанная пищевая продукция животного происхождения (мясо в тушах, полутушах, четвертинах и т.д) .</p>	<p>документы ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарная справка) ст.21, ст.30 ТР ТС 021/2011</p>

# эВСД И ФГИС «Меркурий»

**ВСД (эВСД) (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки)** отражают информацию о территориальном

и видовом происхождении, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар.

**Оформление ВСД (эВСД) осуществляется при:**

- производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется);
- перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется);
- переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью).

**ФГИС «Меркурий»** – инструмент для создания механизма входного контроля качества при поставках продукции животного происхождения в закрытые учреждения: социальные, здравоохранения, школьного и дошкольного образования».

ФГИС «Меркурий» сопровождает производство, переработку и перемещение продукции на всем этапе ее производства и реализации конечному потребителю. Она позволяет проследить и проконтролировать в электронной форме процессы введения партий животноводческой продукции в оборот.

ФГИС «Меркурий» служит также инструментом для выявления и исключения нелегальных схем производства и перемещения фальсифицированной и опасной в ветеринарно–санитарном отношении продукции животноводства.

На территории региона в системе зарегистрировано более 14 тысяч пользователей, и более 58 тысяч площадок предприятий.

С порядком работы во ФГИС «Меркурий» можно ознакомиться посмотрев видео «Автоматизированная система «МЕРКУРИЙ» на портале YouTube на официальном канале «Россельхознадзор», либо перейдя по ссылке: <https://www.youtube.com/watch?v=HijKDSXotME>, а также видео ««МЕРКУРИЙ» в молочной отрасли: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ» на портале YouTube на официальном канале «Россельхознадзор», либо перейдя по ссылке: <https://www.youtube.com/watch?v=KyMFROCeKRk>.

# Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение ЭВСД)



## Необходимые предварительные условия:

### Для выполнения операций необходимо соблюдение следующих условий:

- ✓ Пользователь должен иметь доступ к «Меркурий.ХС».
- ✓ Пользователь должен иметь доступ хотя бы к одному обслуживаемому предприятию (социально значимому учреждению).
- ✓ Пользователь должен иметь право доступа «Гашение ВСД», «Оформление возвратного ВСД».

### Для реализации функции средствами подсистемы необходимо выполнить следующие действия:

- ✓ Выполнить вход в «Меркурий.ХС».
- ✓ Выбрать из списка обслуживаемое предприятие, на которое поступила партия подконтрольной продукции.
- ✓ Перейти к списку входящих оформленных ВСД, используя значок уведомления, расположенного справа от названия предприятия, на странице выбора обслуживаемого предприятия.

**Действия, необходимые для осуществления в «Меркурий.ХС» операции гашения входящего ЭВСД, с целью подтверждения поступления продукции в сопровождении ЭВСД :**

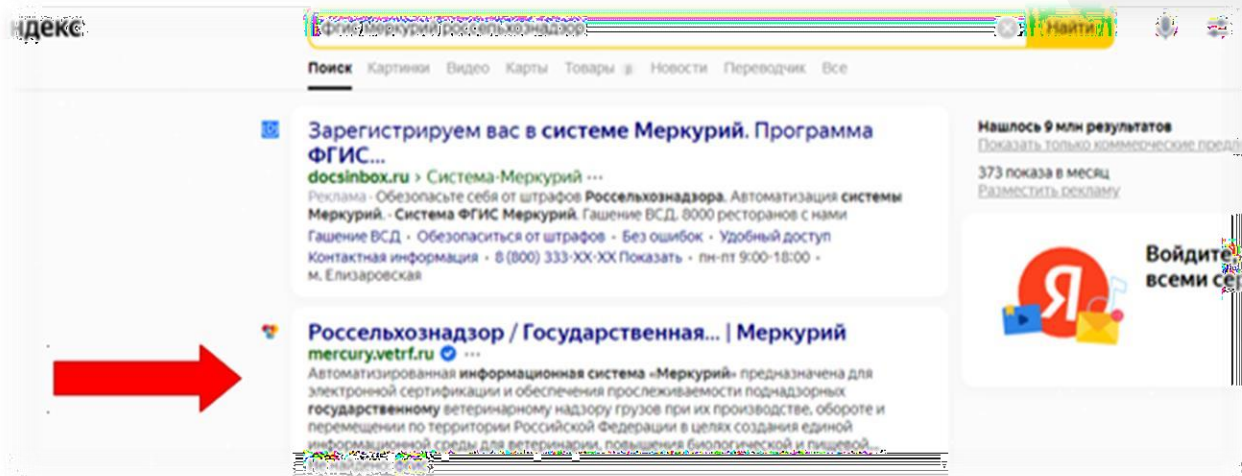


**Гашение ВСД**

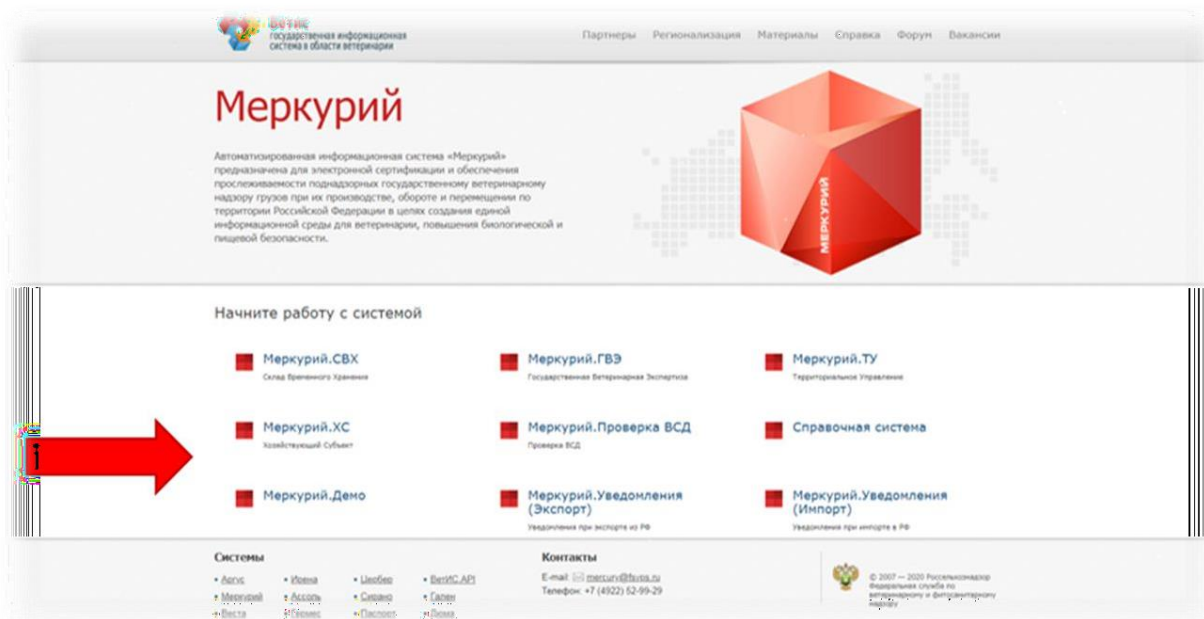
# Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение эВСД)



**Шаг 1:** Ввод в поисковой строке браузера информацию «ФГИС Меркурий Россельхознадзор».



**Шаг 2:** Переход на странице портала на вкладку «Меркурий.ХС».



# Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение ЭВСД)



## Шаг 3: В системе выполнить следующие действия:

1. Откройте раздел «**Ветеринарные документы**».
2. Выберите подраздел «**Входящие ВСД**» - «**Оформленные**».

По всем техническим вопросам, связанным с работой системы "Меркурий", Вы можете обращаться по адресу: [mercury@rosnadzor.ru](mailto:mercury@rosnadzor.ru)

Грузы на СВХ | Инвентаризация | Транзакции | **Ветеринарные документы** | Пробы | Отчеты

- Исходящие
  - Оформленные
  - Аннулированные
  - Погашенные
  - Учтенные
- Входящие
  - Оформленные
  - Погашенные
- Производственные
  - Оформленные
  - Аннулированные
  - Учтенные
- Справка о ветеринарных документах
  - Действительные
  - Недействительные
  - Аннулированные
- Проекты

3. Выполните поиск нужного ЭВСД, для этого нажмите на кнопку «**Поиск**» и установите фильтры.
4. Откройте найденный ЭВСД на просмотр, для этого нажмите на кнопку **просмотра вет. сертификата** (пиктограмма «лупа»). В результате откроется страница «Просмотр информации о ВСД».
5. Просмотрите содержимое поступившего в адрес предприятия документа на странице «**Просмотр информации о ВСД**».
6. Осуществите сверку данных, указанных во входящем ЭВСД, с фактическими сведениями о поступившем грузе.
7. В случае, если были выявлены несоответствия фактических сведений с данными в ЭВСД, но продукция может быть принята на предприятие, то потребуется составить **акт несоответствия**.
8. В случае, если несоответствия не выявлены и партия или часть партии принимается, то потребуется **выполнить приёмку всей партии продукции или её части**.

## Шаг 4: В зависимости от принятого решения, в системе выполнить следующие действия:

Расхождения не выявлены

Выявлены частичные расхождения

Выявлены расхождения по количеству и качеству при осмотре входной партии

# Алгоритм работы во ФГИС «Меркурий» (проверка и гашение эВСД)



**Шаг 4 (продолжение):** В зависимости от принятого решения, в системе выполнить следующие действия:

Расхождения не выявлены

1. На странице «Просмотр информации о ВСД» нажмите на кнопку «Погасить». В результате откроется страница «Гашение ВСД».
2. На странице «Гашение ВСД» в блоке «Сведения о гашении» укажите дату поступления груза.
3. Нажмите на кнопку «Сохранить».

*В результате входящий эВСД будет погашен, в складском журнале предприятия будет сформирована новая запись на весь объем партии поступившей продукции.*

Выявлены частичные расхождения

Если осуществляется отказ от части партии поступившей продукции, то часть партии ставится на учёт, а на другую оформляется возвратный эВСД.

1. На странице «Просмотр информации о ВСД» нажмите на кнопку «Погасить». В результате откроется страница «Гашение ВСД».
2. На странице «Гашение ВСД» в блоке «Сведения о гашении» укажите дату поступления груза.
3. Установите «разделить партию».
4. Укажите «Объем», который нужно внести во входной журнал.
5. Укажите «Кол-во единиц упаковки».
6. Укажите причину возврата части партии поступившей продукции.
7. Нажмите на кнопку «Сохранить».

*В результате входящий эВСД будет погашен, в складском журнале предприятия на часть партии поступившей продукции будет сформирована новая запись, а на оставшуюся - автоматически сформируется возвратный эВСД.*

Выявлены расхождения по количеству и качеству при осмотре входной партии

**Расхождение значения объема в пределах 5 % является допустимым, в этом случае акт несоответствия не составляется, но расхождение в объеме фиксируется в системе.**

1. На странице «Просмотр информации о ВСД» нажмите на кнопку «Погасить». В результате откроется страница «Гашение ВСД».
2. На странице «Гашение ВСД» в блоке «Фактические сведения» внесите изменения, для этого скорректируйте значения, установленные в поля из эВСД.
3. К редактированию допустимы следующие сведения:
  - серия, номер и дата ТТН;
  - номер производственной партии;
  - номенклатура;
  - объем продукции;
  - упаковка;
  - маркировка.
4. К редактированию недопустимы следующие сведения:
  - нельзя менять даты выработки;
  - нельзя менять срок годности на дату, которая ранее даты выработки;
  - нельзя менять производителя продукции при гашении.

# Рекомендуемые показатели для лабораторного контроля качества и безопасности пищевых продуктов



Группа продукции	Показатели качества (основные) для выявления фальсификации	Показатели качества и безопасности (дополнительные)
<p>Мясная продукция (полуфабрикаты, изделия колбасные, продукты из мяса)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ гистологическая идентификация состава;</li> <li>▪ ДНК – идентификация видовой принадлежности</li> </ul>	<p><b>ТР ТС 021/2011</b> «О безопасности пищевой продукции»  <b>ТР ТС 034/2013.</b> Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции»  <b>ТР ТС 029/2012.</b> Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»                      Показатели ГОСТа.</p>
<p>Молоко и молочная продукция</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Жирнокислотный состав жировой части продукта;</li> <li>▪ Количественное содержание <math>\beta</math> – ситостеринов, кампестерина, стигма-стерина и брассикастерина.</li> </ul>	<p><b>ТР ТС 021/2011</b> «О безопасности пищевой продукции»  <b>ТР ТС 033/2013.</b> Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»  <b>ТР ТС 029/2012.</b> Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»                      Показатели ГОСТа.</p>
<p>Рыба и рыбная продукция</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Содержание влаги в мышечной ткани мороженой продукции</li> <li>▪ Масса наносимой глазури</li> <li>▪ ДНК –идентификация видовой принадлежности</li> </ul>	<p><b>ТР ЕАЭС 040/2016.</b> Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  <b>ТР ТС 021/2011</b> «О безопасности пищевой продукции»  <b>ТР ТС 029/2012.</b> Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»                      Показатели ГОСТа.</p>



# Рекомендации заказчикам, осуществляющим закупки пищевой продукции

- При проведении конкурентных способов закупок пищевой продукции, рекомендуется устанавливать дополнительные требования к участникам закупок, согласно п. 33 Приложение к постановлению Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571.
- При закупке продуктов питания у заказчиков есть возможность заключения контракта с учреждением и (или) предприятием УИС, как с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), на основании п. 11 ч. 1 ст. 93 Федерального закона № 44-ФЗ.
- Взаимодействовать на постоянной основе с должностными лицами курирующего ОИВ, ответственными за взаимодействие заказчиков с Управлением Роспотребнадзора по Свердловской области и Управлением Россельхознадзора по Свердловской области и сообщения о фактах поставки некачественной и (или) фальсифицированной продукции.



