

ПРИНЯТО

на Управляющем совете
Протокол от 26.12.2020г. № 3

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 30.12.2020г. № 164
Заведующий МБДОУ С.А. Вознюк



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРИЕМОЧНОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка
Новооскольского района Белгородской области».

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность приемочной комиссии по контролю за организацией питания (далее - приемочная комиссия) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка Новооскольского района Белгородской области» (далее - Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Санитарными правилами СП - 2.4. 3648-20 (Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи), утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в Учреждения и действует до принятия нового.
- 1.4. С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением Учреждение размещает его на информационном стенде в Учреждении и (или) на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

II. Цель и задачи

- 2.1. Целью приемочной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.
- 2.2. Для достижения поставленной цели приемочная комиссия решает следующую задачу: осуществление входного контроля (осуществление контроля при приёмке поставляемых в Учреждение продуктов питания (далее - продукция).

III. Функции приемочной комиссии

Приемочная комиссия:

- 3.1. Осуществляет контроль качества поставляемой продукции в Учреждение.
- 3.2. Проверяет наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации (сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная).
- 3.3. Проверяет соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации.
- 3.4. Проверяет соответствие упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

- 3.5. Осуществляет визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции.
- 3.6. Проверяет соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов, наличия санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке.
- 3.7. Контролирует санитарное содержание транспортного средства.
- 3.8. Проверяет наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.
- 3.9. Проверяет соблюдение правил распределения и хранения продукции в кладовой Учреждения.
- 3.10. Удостоверяет своей подписью только те факты, которые были установлены с их участием. Запись в акте данных, не установленных непосредственно участниками приёмки, запрещается.
- За подписание акта о приёмке продукции по количеству, содержащего не соответствующие действительности данные, лица, принимавшие участие в приемке продукции по количеству, несут установленную законом ответственность.
- 3.11. Осуществляет приёмку продукции по качеству и комплектности, строго соблюдая правила - приёмки продукции и удостоверяет своей подписью только те факты, которые были установлены с их участием.
- Запись в акте данных, не установленных непосредственно участниками приёмки, запрещается.
- За подписание акта о приёмке продукции по качеству и комплектности, содержащего не соответствующие действительности данные, лица, подписавшие такой акт, несут установленную законом ответственность.
- 3.12. Не отказывает в приёмке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этих товаров, работ, услуг условиям контракта (договора), если выявленное несоответствие не препятствует приёмке этих результатов либо этих товаров, работ.
- 3.13. Проверяет соответствие документации о закупке, которая должна содержать показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товаров, работ, услуг, установленным заказчиком требованиям. При этом указываются максимальные и (или) минимальные значения таких показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться.
- 3.14. Оформляет и подписывает документы о приёмке исполнения по контрактам (договорам) в акте приема товара (Приложение 1).

IV. Состав приемочной комиссии

- 4.1. Численный состав приемочной комиссии – не менее 3 человек.
- 4.2. Состав приемочной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один календарный год. Приказ о назначении состава комиссии пишется на начало учебного года.
- 4.3. Изменение состава комиссии вводится на основании приказа руководителя Учреждения

V. Организация деятельности приемочной комиссии

- 5.1. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены контрактами и договорами по поставке продуктов питания.
- 5.2. Приемочная комиссия проводит входной контроль каждой партии продукции, поступающей в Учреждение.
- 5.3. Приемочная комиссия проводит органолептическую оценку поступившей продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах) (Приложение 2).
- 5.4. Результаты контроля регистрируются председателем приемочной комиссии в товарной накладной.

5.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приёмочная комиссия вправе приостановить поступление продукции в кладовую Учреждения до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.6. Если снабжающая организация поставила продукцию ненадлежащего качества, которая не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься. В этом случае приёмочная комиссия направляет в письменной форме мотивированный отказ в приёме товара, утверждённый руководителем.

5.7. В случае необходимости (согласно положениям) ч. 4 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федерального закона от 18.07.2013 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»:

-заказчик обязан привлекать экспертов, экспертные организации к проведению экспертизы поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги в случае, если закупка осуществляется у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случаев, предусмотренных пп. 1, 4–8, 8,15, 17, 18, 22, 23, 26 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) контрактной службе, привлекать экспертов (экспертные организации).

5.8. В случае привлечения для проведения экспертиз экспертов (экспертных организаций) приёмочной комиссии при принятии решений о приёме или об отказе в приёмке результатов контрактов (договоров) учитывать отраженные в заключении по результатам указанных экспертиз предложения экспертов (экспертных организаций).

VI. Порядок проведения экспертизы при приемке товаров (работ, услуг)

6.1. В соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу.

6.2. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, в разрешённых законодательством случаях может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

6.3. В целях проведения экспертизы силами Заказчика, Заказчиком назначаются специалисты из числа работников Заказчика, обладающие соответствующими знаниями, опытом, квалификацией для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта.

6.4. Специалисты могут назначаться Заказчиком для оценки результатов конкретной закупки, либо действовать на постоянной основе.

6.5. Специалисты, назначаемые для оценки результатов конкретной закупки, назначаются приказом Заказчика, в таком приказе указываются реквизиты контракта, результаты которого подлежат оценке, а так же указываются сроки проведения экспертизы и формирования экспертного заключения.

6.6. Специалист, действующий на постоянной основе, проводит экспертизу исполнения контракта и по ее результатам составляет заключение экспертизы (приложение 2).

6.7. Для проведения экспертизы результатов, предусмотренных контрактом, специалист имеет право запрашивать у Заказчика и поставщика (подрядчика, исполнителя) дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта.

6.8. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается специалистом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

6.9. В случае, если по результатам экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приёму поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

АКТ ПРИЕМА ТОВАРА

с. Великомихайловка « ____ » _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида с. Великомихайловка Новооскольского района Белгородской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Приёмочной комиссии, действующей на основании Положения о приёмочной комиссии по контролю за организацией питания в составе:

_____, составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с _____ от «__» _____ 20__ года

наименование документа

Поставщик осуществил поставку, а представитель Заказчика (*приёмочная комиссия*)

| п/п | Наименование товара, | Характеристика товара (конкретные показатели) |
|-----|----------------------|---|
| 1 | | |
| 2 | | |

осуществил приемку следующего товара:

2. Для проверки поставленного Поставщиком товара на соответствие качества Заказчиком проведена экспертиза своими силами.

3. Результат проведенной экспертизы:

3.1. Качество товара: соответствует (не соответствует) требованиям (нужное подчеркнуть)

4. Прием осуществлен:

Председатель приёмочной комиссии (уполномоченный представитель заказчика)

ФИО (подпись)

Члены:

ФИО (подпись)

ФИО (подпись)

**Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в питании
воспитанников**

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.