

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

структурным подразделением

«Детский сад № 114
комбинированного вида»

Е.О. Москалева

Приказ №13 от «15» марта 2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРИЁМОЧНОЙ КОМИССИИ
В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 114 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»
МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»
РУЗАЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(далее- Положение)**

I. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение регламентирует деятельность приёмочной комиссии в структурном подразделении «Детский сад № 114 комбинированного вида» МБДОУ «Детский сад «Радуга» комбинированного вида» Рузаевского муниципального района.

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.3 Понятия, используемые в Положении, означают следующее:

«локальный нормативный акт»- нормативное предписание, принятое на уровне Учреждения и регулирующее его внутреннюю деятельность;

«распорядительный акт»- приказ, изданный руководителем Учреждения, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности учреждения.

«качество продукции» – свойства кулинарной продукции, обуславливающие её пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению в пищу, безопасность для здоровья воспитанников;

«входной контроль» – соответствие принимаемой продукции нормативным требованиям;

«приёмочная комиссия» – уполномоченная группа работников Учреждения, проводящая приём поставляемых в Учреждение продуктов питания;

«органолептическая оценка» – обобщенный результат оценки качества продуктов питания, выполненный с помощью чувств человека.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в Учреждения.

1.5С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением Учреждение размещает его на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

II. Цель и задача

2.1 Целью приёмочной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.

2.2 Для достижения поставленной цели приёмочная комиссия решает следующую задачу: осуществление входного контроля (осуществление контроля при приёмке поставляемых в Учреждение продуктов питания (далее – продукция).

III. Функции приёмочной комиссии

3.1 Осуществление контроля качества поставляемой продукции в Учреждение

3.2 Проверка наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная).

3.3 Проверка соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации.

3.4 Проверка соответствия упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

3.5 Визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции.

3.6 Проверка соблюдения правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов, наличия санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке.

3.7 Контроль санитарного содержания транспортного средства.

3.8 Проверка соблюдения правил распределения и хранения продукции в кладовой Учреждения.

IV. Состав приёмочной комиссии

4.1 Численный состав приёмочной комиссии – не менее 5 человек.

4.2 Состав приёмочной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один учебный год.

4.3 В состав приёмочной комиссии входит кладовщик, который является председателем приёмочной комиссии.

V. Организация деятельности приёмочной комиссии

5.1 Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены гражданско-правовыми договорами по поставке продуктов питания.

5.2 Приёмочная комиссия проводит входной контроль каждой партии продукции, поступающей в Учреждение.

5.3 Приёмочная комиссия проводит органолептическую оценку поступившей продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта) (приложение № 1 к настоящему Положению).

5.4 Результаты контроля регистрируются председателем приёмочной 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.

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 отстаёт от краёв кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образуемая при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

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

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образуемая 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.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

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 отстаёт 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 пахнущий 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.

