



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кизилловская начальная школа-детский сад «Росинка»
Симферопольского района Республики Крым**

ПРИКАЗ

29.12.2023г.

с. Кизилловое

№403-О

***О создании комиссии по приемке продуктов питания,
поставляемых по муниципальным контрактам, заключенным
для нужд МБОУ «Кизилловская начальная школа-детский сад
«Росинка»***

В соответствии с Порядком проведения приемки товаров (работ, услуг), поставляемых , оказываемых) по муниципальным контрактам, заключенным для нужд МБОУ, а также отдельных этапов поставки товара, выполнения работы, оказания услуги, предусмотренных муниципальным контрактом (Локальный акт №80 от 11.01.2016г.), в целях реализации норм Федерального закона от 5 апреля 2013года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в рамках осуществления закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных (муниципальных) нужд»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по приемке продуктов питания (Приложение №1)
2. Комиссии:
 - 4.1 Осуществлять приемку продуктов питания в соответствии с Порядком приемки приемке товаров (работ, услуг), поставляемых (выполняемых, оказываемых) по муниципальным контрактам, заключенным для нужд МБОУ «Кизилловская начальная школа-детский сад «Росинка», а также отдельных этапов поставки товара, выполнения работы, оказания услуги, предусмотренных муниципальным контрактом, с Положением о комиссии по приемке продуктов питания (локальный акт №184 от 15.01.2018г.)
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Т.С.Корнейчук

С приказом от 29.12.2023 №403-О ознакомлены:

дата	подпись	инициалы, фамилия работника
		Н.С. Мисинёва
		А.В. Гордык
		Т.А. Галинка
		О.М. Кононенко
		Е.В. Митина

Мисинева Н. С.
+79780037664

СОСТАВ

комиссии по приемке продуктов питания поставляемых по муниципальным контрактам, заключенным для нужд МБОУ «Кизилевская начальная школа-детский сад «Росинка».

№		ФИО	Должность
1.	Председатель комиссии	Галинка Т.А.	кладовщик
2.	Заместитель председателя комиссии	Гордык А.В.	специалист по закупкам
3	Члены комиссии	Мисинева Н.С.	заместитель директора по общим вопросам
4		Кононенко О.М.	техник-технолог
5		Митина Е.В,	повар

Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность комиссии по приемке продуктов питания в МБОУ «Кизилловская начальная школа – детский сад «Росинка»(далее – Учреждение).

Настоящее Положение разработано 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» МБОУ «Кизилловская начальная школа – детский сад «Росинка» (далее – Заказчик) в ходе исполнения контракта обязано обеспечить приёмку поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг), предусмотренных контрактом, включая проведение экспертизы результатов, предусмотренных контрактом.

2. Понятия, используемые в настоящем 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.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания обучающихся и воспитанников в Учреждении.

5. С целью ознакомления родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников с настоящим Положением Учреждение размещает его на информационном стенде в Учреждении и на сайте Учреждения

Цель и задача

1. Целью комиссии по приемке продуктов питания (Далее – Комиссия) является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.

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

Функции Комиссии

1. Осуществление контроля качества поставляемой продукции в Учреждение

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

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

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

5. Визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции.
6. Проверка соблюдения правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов, наличия санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке.
7. Контроль санитарного содержания транспортного средства.
8. Проверка наличия личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.
9. Проверка соблюдения правил распределения и хранения продукции в кладовой Учреждения.

Состав Комиссии

1. Численный состав комиссии – не менее 5 человек.
2. Состав Комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один учебный год.
3. В состав приёмочной комиссии входят: кладовщик, который является председателем приёмочной комиссии, контрактный управляющий, техник-технолог, организующий питание обучающихся и воспитанников, повар.

Организация деятельности приёмочной комиссии

1. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены гражданско-правовыми договорами по поставке продуктов питания.
2. Комиссия проводит входной контроль каждой партии продукции, поступающей в Учреждение.
3. Комиссия проводит органолептическую оценку поступившей продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта) (приложение к настоящему Положению).
4. Результаты контроля регистрируются председателем Комиссии в товарной накладной.
5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить поступление продукции в кладовую Учреждения до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
6. Если снабжающая организация поставила продукцию ненадлежащего качества, которая не может использоваться в питании обучающихся и воспитанников, товар не должен приниматься. В этом случае Комиссия направляет в письменной форме мотивированный отказ в приёме товара, утверждённый руководителем.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Доброкачественность 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 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.