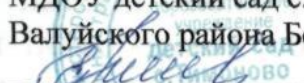


ПРИНЯТО:

Протоколом
от «11» января 2021г. № 1
заседания Общего собрания работников
МДОУ детский сад с. Тимоново
Валуйского района Белгородской области

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом
от «11» января 2021г. № 5-од
Заведующий
МДОУ детский сад с. Тимоново
Валуйского района Белгородской области
 /Е.Н. Ясько/



**Положение
о комиссии по приему продуктов питания
муниципального дошкольного образовательного учреждения
детский сад с. Тимоново Валуйского района Белгородской области**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность комиссии по приему продуктов питания МДОУ детский сад с. Тимоново Валуйского района Белгородской области.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 41 Федерального закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологическими правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», нормативными правовыми актами Белгородской области, муниципальными правовыми актами Валуйского городского округа, Уставом МДОУ детский сад с. Тимоново Валуйского района Белгородской области (далее – МДОУ).

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию качества поставляемых продуктов питания в МДОУ.

2. Цель и задачи комиссии по приему продуктов питания

2.1. Целью комиссии по приему продуктов питания является обеспечение контроля за качеством поступаемых в МДОУ продуктов питания.

2.2. Для достижения поставленной цели комиссия по приему продуктов питания решает следующие задачи:

- осуществление входного контроля (осуществление контроля при приёмке поставляемых в МДОУ продуктов питания), выявление некачественных продуктов питания;
- возврат некачественных продуктов питания;
- недопущение приема продуктов питания ненадлежащего качества (фальсифицированной) на территории Белгородской области (по данным контрольно-надзорных органов и общественных организаций области).

1. Функции комиссии по приему продуктов питания

- 1.1. Осуществление контроля качества поставляемой продукции в МДОУ.
- 1.2. Проверка наличия и соответствие сопроводительной транспортной документации, документов, подтверждающих качество товара, действующим требованиям (санитарным, ветеринарным, ГОСТ, ТУ).
- 1.3. Проверка соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в сопроводительной транспортной документации.
- 1.4. Проверка соответствия упаковки и маркировки требованиям санитарных правил.
- 1.5. Визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции.
- 1.6. Определение органолептическим методом качество поступивших на пищеблок продуктов питания.
- 1.7. Проверка соблюдения правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.
- 1.8. Проверка санитарного содержания транспортного средства.
- 1.9. Проверка соблюдения правил распределения и хранения продукции в кладовой МДОУ.

2. Состав комиссии по приему продуктов питания

- 4.1. Численный состав комиссии по приему продуктов питания – не менее 5 человек.
- 4.2. Состав комиссии по приему продуктов питания утверждается приказом МДОУ сроком на один календарный год.
- 4.3. В состав комиссии по приему продуктов питания входит председатель ППО, который является председателем комиссии.

5. Организация деятельности комиссии по приему продуктов питания

- 5.1. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены условиями контрактов и договорами с поставщиками по поставке продуктов питания.
- 5.2. Комиссия по приему продуктов питания проводит входной контроль каждой партии продукции, поступающей в МДОУ.
- 5.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссии по приему продуктов питания вправе приостановить поступление продукции в МДОУ до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.4. Если поставщик поставил продукцию ненадлежащего качества, которая не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен

приниматься. В этом случае комиссии по приему продуктов питания направляет в письменной форме мотивированный отказ в приёме товара, утверждённый руководителем.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников дошкольного образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

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.

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 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 крупинки 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.