Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №33 комбинированного вида Московского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием
ГБДОУ детский сад № 33
Протокол № 1 от 29.08.2016г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ детский сад № 33
_____ Н.С. Тихонова
Приказ № 92п.4 от 29.08.2016г.

заведующий ГБДОУ детским садом № 33 Московского района Санкт- Петербурга Н. С. Тихонова

Подписано цифровой подписью: заведующий ГБДОУ детским садом № 33 Московского района Санкт- Петербурга Н. С. Тихонова
DN: cn=заведующий ГБДОУ детским садом № 33 Московского района Санкт- Петербурга Н. С. Тихонова, o=ГБДОУ детский сад № 33 Московского района Санкт- Петербурга, email=ds33mr@yandex.ru, c=RU
Дата: 2021.02.10 16:47:42 +03'00'
Версия Adobe Acrobat Reader: 2021.001.20135

Положение
о комиссии по приемке продуктов питания

Санкт-Петербурга
2016

Положение
о комиссии по приемке продуктов питания Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 33 комбинированного вида Московского района Санкт-Петербурга
(далее – Положение)

I. Общие положения

Настоящее Положение регламентирует деятельность комиссии по приемке продуктов питания в ГБДОУ детского сада №33 комбинированного вида Московского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение).

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»..

2. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:

«локальный нормативный акт» – нормативное предписание, принятое [illegible] 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, обусловливающие [illegible] пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению в пищу, безопасность для здоровья воспитанников;

«входной контроль» – соответствие принимаемой продукции нормативным требованиям;

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

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

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

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 задача

1. Целью комиссии по приемке продуктов питания является обеспечение [illegible] прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.

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

III. 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 [illegible] продуктов, наличия санитарного паспорта на транспорт, выданного в [illegible] 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.

IV. Состав комиссии

1. Численный состав комиссии по приемке продуктов питания [illegible] человек.

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

3. В состав комиссии по приемке продуктов питания входит зам.зав. [illegible] который является председателем.

V. Организация деятельности комиссии

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

2. Комиссия по приемке продуктов питания проводит входной контроль [illegible] партии продукции, поступающей в Учреждение.

3. Комиссия по приемке продуктов питания 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 [illegible] приостановить поступление продукции в кладовую Учреждения до принятия [illegible] мер по устранению замечаний.

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.

Приложение
к Положению о комиссии по приемке продуктов питания
ГБДОУ детского сада № 33 комбинированного вида
Московского района Санкт-Петербурга

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 костью 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 слизью, 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 [illegible] вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко [illegible] измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретым в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусок 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 [illegible]. В детских учреждениях использование творога разрешается только после [illegible] 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 [illegible].

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 [illegible] картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в [illegible] (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Лист ознакомления

с положением «о комиссии по приемке продуктов питания»
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 33 комбинированного вида Московского района Санкт-
Петербурга»

Дата	ФИО	Должность	Подпись