

Принято
протокол № 3 от 30.08.2019г.
Общим собранием коллектива
МДОУ «Центр развития ребёнка -
детский сад №2»
города Валуйки Белгородской области

Утверждено
приказ № 68/1 от « 30 » августа 2019 г
заведующим МДОУ «Центр развития
ребёнка – детский сад №2»
города Валуйки Белгородской области
Я.Н.Шаповал



**Положение о комиссии
по приему продуктов питания
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребёнка – детский сад №2»
города Валуйки Белгородской области**

Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность комиссии по приему продуктов питания МДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад №2» города Валуйки Белгородской области (далее – МДОУ).
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, 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», нормативными правовыми актами Белгородской области, муниципальными правовыми актами муниципального района «Город Валуйки и Валуйский район», Положением «Об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях муниципального района «Город Валуйки и Валуйский район» от 31.08.2015 года № 440-од.
3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию качества поставляемых продуктов питания в МДОУ.

II. Цель и задача

1. Целью комиссии по приему продуктов питания является обеспечение контроля за качеством поступаемых в МДОУ продуктов питания;
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;
 - не допущение приема продуктов питания ненадлежащего качества (фальсифицированной) на территории Белгородской области (по данным контрольно-надзорных органов и общественных организаций области).

III. Функции комиссии

1. Осуществление контроля качества поставляемой продукции в МДОУ.
2. Проверка наличия и соответствие сопроводительной транспортной документации, документов, подтверждающих качество товара, действующим требованиям (санитарным, ветеринарным, ГОСТ, ТУ).
3. Проверка соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в сопроводительной транспортной документации.
4. Проверка соответствия упаковки и маркировки требованиям санитарных правил.

1. Визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции.
2. Определяет органолептическим методом качество поступивших на пищеблок продуктов питания.
3. Проверка соблюдения правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.
4. Проверка санитарного содержания транспортного средства.
5. Проверка соблюдения правил распределения и хранения продукции в кладовой МДОУ.

II. Состав комиссии

1. Численный состав комиссии по приему продуктов питания – не менее 5 человек.
2. Состав комиссии по приему продуктов питания утверждается приказом МДОУ сроком на один календарный год.
3. В состав комиссии по приему продуктов питания входит председатель ПК, который является председателем комиссии.

III. Организация деятельности

1. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены условиями контрактов и договорами с поставщиками по поставке продуктов питания.
2. Комиссия по приему продуктов питания проводит входной контроль каждой партии продукции, поступающей в МДОУ.
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.
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.

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 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.