

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Меняйловская основная общеобразовательная школа»  
Алексеевского городского округа»**

Рассмотрено и принято на заседании педагогического совета МБОУ «Меняйловская ООШ»  
Протокол от «13» января 2021 г. №3

Введено в действие приказом по школе от «13» января 2021 г. № 9  
Директор МБОУ «Меняйловская ООШ»  
Христенко О.С.



**Положение  
о приёмочной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Меняйловская основная общеобразовательная школа»  
Алексеевского городского округа  
(далее –Положение)**

**I. Общие положения**

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность приёмочной комиссии в МБОУ «Меняйловская ООШ» (далее – Учреждение).

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 2.4.3648-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. 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 обучающихся;
- «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 в Учреждении. С целью ознакомления родителей (законных представителей) обучающихся 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 приёмочной комиссии является обеспечение гарантий прав обучающихсяна качественное питание в условиях Учреждения.

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

## **III. Функции приёмочной 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.

7.Контроль санитарного содержания транспортного средства.

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

## **IV. Состав приёмочной комиссии**

1.Численный состав приёмочной комиссии – не менее 3 человек.

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

3.В состав приёмочной комиссии входит представитель администрации школы.

## **V. Организация деятельности приёмочной комиссии**

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

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

3.Приёмочная комиссия проводит органолептическую оценку поступившей продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта) (приложение к настоящему Положению).

4.В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приёмочная комиссия вправе приостановить поступление продукции в кладовую Учреждения до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.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**

### **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 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