

**«ПРИНЯТО»**  
Общим собранием МБДОУ  
Протокол № 1 от «10» 01.2022г.

**«УТВЕРЖДЕНО»**  
Заведующий МБДОУ «Детский сад  
«Россияночка» п. Чернянка  
Белгородской области» /С.И. Гребенкина/  
Приказ № 67 от «10» января 2022г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ  
(приемочной комиссии) для приемки поставленных товаров  
МБДОУ «Детский сад «Россияночка» п. Чернянка  
Белгородской области»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок создания и деятельности комиссии (далее по тексту - приемочной комиссии) по приемке поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контракта для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Россияночка» п. Чернянка Белгородской области» (далее по тексту - Учреждения) в рамках реализации государственных (муниципальных) контрактов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг.

1.2. Приемочная комиссия создается в Учреждении для осуществления приемки поставленных товаров (работ, услуг) на соответствие их количества, комплектности, объема и качества требованиям, предусмотренным государственным (муниципальным) контрактом.

1.3. 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 нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Федеральным законом от 05.04.2013 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

**2. Цель и задача**

2.1 Основными задачами приемочной комиссии являются:

– установление соответствия поставленных товаров (работ, услуг) условиям и требованиям заключенного государственного (муниципального) контракта;

– подтверждение факта исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств по передаче товаров, результатов работ и

– оказанию услуг получателю, указанному в государственном (муниципальном) контракте;

– осуществление входного контроля при приёмке поставляемых в Учреждение продуктов питания.

2.2. Для выполнения поставленных задач приемочная комиссия реализует следующие функции:

– проводит анализ документов, подтверждающих факт поставки товаров, выполнения работ или оказания услуг, на предмет соответствия указанных товаров (работ, услуг) количеству и качеству, ассортименту, годности, утвержденным образцам и формам изготовления, а также другим требованиям, предусмотренным муниципальным контрактом (товарно-сопроводительная документация: сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения);

– проводит анализ представленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) отчетных документов и материалов, включая товарно-транспортные документы, накладные, документы изготовителя, инструкции по применению товара, паспорт на товар, сертификаты соответствия, доверенности, промежуточные и итоговые акты о результатах проверки (испытания) материалов, оборудования на предмет их соответствия требованиям законодательства Российской Федерации и государственного (муниципального) контракта;

– проводит экспертизу качества поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг на предмет их соответствия условиям государственного (муниципального) контракта и предусмотренной документации;

– выносит заключение по итогам работы приемочной комиссии оформляя документ о приемке, который подписывается председателем приемочной комиссии, а затем утверждается заведующим учреждения (акт приемки - передачи товаров (работ, услуг), либо накладная, которая регистрируется в журнале складского учета № М-17 закупок продуктов питания и контроля цен).

### **3. Состав и полномочия членов приемочной комиссии**

3.1. Состав приемочной комиссии утверждается приказом заведующего Учреждения.

3.2. Приемочная комиссия состоит из 5 человек, комиссия правомочна осуществлять деятельность по приемке продукции при условии присутствия не менее 50% от её состава. В состав приемочной комиссии входят работники Учреждения.

3.3. Возглавляет приемочную комиссию и организует ее работу председатель приемочной комиссии.

3.4. Изменение состава приемочной комиссии в период ее деятельности осуществляется на основании приказа заведующего Учреждения.

3.5. Члены приемочной комиссии, в случае невозможности исполнять свои обязанности, исключается из состава приемочной комиссии по решению заведующего.

3.6. В случае нарушения членом приемочной комиссии своих обязанностей заведующий Учреждения исключает этого члена из состава приемочной комиссии.

3.7. Председатель приемочной комиссии:

- осуществляет руководство работой приемочной комиссии;
- несет ответственность за экспертизу товара приемочной комиссией;
- подписывают документ о приемке товара.

3.8. Члены приемочной комиссии:

– принимают участие в работе приемочной комиссии;

– принимают участие в решении о порядке приемки результатов работ по контрактам;

– формируют запросы о получении информации, необходимой для работы приемочной комиссии;

– в случае несоответствия товара, работ (услуг) условиям и спецификации контракта (договора), либо установленных дефектов, повреждений, расхождений в качестве товара, составляют акт возврата товара, не прошедшего входной контроль качества.

3.9. Члены приемочной комиссии осуществляют свои полномочия лично, передача полномочий члена приемочной комиссии другим лицам не допускается.

3.10. Члены приемочной комиссии осуществляют свои полномочия на безвозмездной основе.

3.11. Члены приемочной комиссии производят экспертизу поступающих товаров быстро, согласованно, внимательно проверяя все нюансы исполнения контракта.

#### **4. Организация деятельности приёмочной комиссии.**

##### **Порядок проведения экспертизы при приёмке товаров**

4.1. 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» для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта приемочная комиссия обязана провести экспертизу (входной контроль) результатов, предусмотренных контрактом.

4.2. Приемочная комиссия может проводить экспертизу своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены контрактами по поставке товара, поставке продуктов питания.

4.3 Приёмочная комиссия проводит экспертизу (входной контроль) каждой партии продукции (товара), поступающей в Учреждение.

4.4. При проведении экспертизы поставленного товара (продуктов питания) приемочной комиссии необходимо:

- проверить наличие сопроводительной документации (сертификаты соответствия качества товара, ветеринарные свидетельства, накладные и др.);

- проверить качество поставляемого товара (продукции питания) по признакам доброкачественности основных продуктов, используемых в питании воспитанников (приложение №1), если товар в упаковке, то по внешним признакам упаковки;

- проверить количество поставляемого товара согласно условиям контракта и накладной;

- оценить условия транспортировки товара.

4.5. Результаты контроля регистрируются председателем приёмочной комиссии в акте приема - передачи, либо в товарной накладной.

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

4.7. Если поставщики поставили 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 или составляют акт возврата (товара) продуктов питания.

## **5. Заключительные положения**

5.1. Приемочная комиссия создается приказом заведующего сроком на 1 год.

5.2. Ответственность за качественное исполнение функций приемочной комиссии несет каждый из ее членов.

**Признаки доброкачества 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 поверхность 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.

Доброкачество 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.

**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) 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 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Министерство  
Свободы  
и  
Справедливости  
США

Прошито и пронумеровано  
скреплено печатью  
на 1 листе из 1 листа  
заведующий С. И. Гребенкина  
Венгрия



