

УТВЕРЖДАЮ:

Главный врач ГБУЗ РК «КДПТС»

Е.В. Бузулуцкая

«5» 09 2016 г.



Положение

о приёмочной комиссии

ГБУЗ РК «Корткеросский детский противотуберкулезный санаторий»

(далее – Положение)

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность приёмочной комиссии в ГБУЗ РК «КДПТС» (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 2.4.1.3049-13, 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».

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 пациентов и сотрудников;

«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 пациентов и сотрудников в Учреждении.

5. С целью ознакомления родителей (законных представителей) пациентов с настоящим Положением Учреждение размещает его на информационном стенде в Учреждении и (или) на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (kortsanatoriy.ru).

II. Цель и задача

1. Целью приёмочной комиссии является обеспечение гарантий прав пациентов на качественное питание в условиях Учреждения.

2. Для достижения поставленной цели приёмочная комиссия решает следующую задачу: осуществление входного контроля (осуществление контроля при приёмке 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 распределения и хранения продукции в складах 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 год.

3. В состав приёмочной комиссии входит заведующий складом, который является председателем приёмочной комиссии.

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. Результаты контроля регистрируются председателем приёмочной комиссии в товарной накладной.

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

6. Если снабжающая организация поставила продукцию ненадлежащего качества, которая не может использоваться в питании, товар не должен приниматься. В этом случае приёмочная комиссия направляет в письменной форме мотивированный отказ в приёме товара, утверждённый руководителем.

**Признаки доброкачества основных продуктов,
используемых в питании пациентов и сотрудников
Учреждения**

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.

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.

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.