

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ОРЛА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 24» ГОРОДА ОРЛА

Согласовано

Председатель Профсоюзного комитета  
МБДОУ «Центра развития ребенка -  
детский сад № 24»

Студенникова Е.В.  
«09» 01 2019 года

Утверждаю

Заведующая  
МБДОУ «Центра развития ребенка -  
детский сад № 24»

Н.В.Кузнецова  
«09» 01 2019 года

Приказ № 5 от 09 01 2019 г.

Протокол общего собрания коллектива  
№ 4 от «09» 01 2019 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О КОМИССИИ ПО ПРИЕМКЕ ТОВАРОВ, ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ, ОКАЗАНИИ УСЛУГ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НУЖД

МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №24»

## **Общие положения**

1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад № 24» города Орла.- (Заказчик) определяет порядок создания и деятельности комиссии по приемке поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг для государственных (муниципальных) нужд в рамках исполнения контрактов для достижения целей осуществления закупки (далее).- (Комиссия);

2. Комиссия создается в ДООУ и действует на постоянной основе для организации приемки поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг для государственных (муниципальных) нужд в рамках исполнения контрактов, а также для проведения экспертизы результатов исполнения поставщиками, подрядчиками, исполнителями обязательств по заключенным с ними контрактам (договорам) на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг.

1.3. Заказчик созывает Комиссию по каждому заключенному контракту для осуществления приемки товаров (работ, услуг) на соответствие их количества, комплектности, объема и качества требованиям, предусмотренным контрактом.

1.4. Комиссия в пределах своей компетенции осуществляет деятельность по взаимодействию с исполнителями работ (поставщиками, подрядчиками), экспертами, экспертными организациями.

1.5. В своей деятельности Комиссия руководствуется Конституцией Российской Федерации, Гражданским кодексом Российской Федерации, Бюджетным кодексом Российской Федерации, Федеральным Законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», другими федеральными законами, иными нормативными правовыми актами, а также настоящим Положением.

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

## **2. Задачи и функции Комиссии**

2.1. Основными задачами комиссии являются:

- установление соответствия поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг условиям и требованиям заключенного контракта;
- подтверждение факта исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств по передаче товаров, результатов работ и оказанию услуг получателю, указанному в контракте;

- приемка поставленных товаров, выполненных работ (ее результатов), оказанных услуг, а также отдельных этапов поставки товара, выполнения работы, оказания услуги (далее - отдельный этап исполнения контракта), предусмотренных контрактом, включая проведение в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 N44 -ФЗ экспертизы поставленного товара, результатов выполненной работы, оказанной услуги, а также отдельных этапов исполнения контракта;

- подготовка отчетных материалов о работе комиссии.

2.2. Для выполнения поставленных задач Комиссия реализует следующие основные функции:

- проводит анализ документов, подтверждающих факт поставки товаров, выполнения работ или оказания услуг, на предмет соответствия указанных товаров (работ, услуг) количеству и качеству, ассортименту, срокам годности, утвержденным образцам и формам изготовления, а также другим требованиям, предусмотренным контрактом;

- проводит анализ документов, подтверждающих факт поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг получателю, указанному в контракте;

- проводит анализ представленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) отчетных документов и материалов, накладных, документов изготовителя, инструкций по применению товара, паспорта на товар, сертификатов соответствия, доверенностей, промежуточных и итоговых актов о результатах проверки (испытания) материалов, оборудования на предмет их соответствия



бованиям законодательства Российской Федерации и контракта;  
оводит экспертизу результатов, предусмотренных контрактом, качества поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг на предмет их соответствия условиям контракта, сметной и технической документации своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций;  
и необходимости запрашивает у поставщика (подрядчика, исполнителя) недостающие документы и материалы, а также получает разъяснения по представленным документам и материалам;  
вносит заключение или формирует и подписывает акт по результатам проведенной приемки поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг для государственных (муниципальных) нужд.

#### **Состав и полномочия членов Комиссии**

1. Решение о создании Комиссии и утверждение ее состава принимается руководителем ДОУ;
2. В состав Комиссии входит не менее 3-х человек, включая председателя, и других членов приемочной комиссии;
3. Возглавляет Комиссию и организует ее работу председатель комиссии, а в период его отсутствия - заместитель председателя Комиссии.

#### **Решения Комиссии**

1. Комиссия принимает решения открытым голосованием простым большинством голосов от числа присутствующих членов комиссии. В случае равенства голосов председатель Комиссии имеет решающий голос.
2. По итогам проведения приемки товаров (работ, услуг) Комиссией принимается одно из следующих решений:
  - о соответствии условиям контракта, которое подтверждается штампом «экспертиза» и подписью руководителя ДОУ;
  - о надлежащем исполнении контракта, отдельного этапа исполнения контракта, в том числе: о соответствии плану - графику, о соблюдении промежуточных и окончательных сроков исполнения контракта;
  - о ненадлежащем исполнении контракта (с указанием допущенных нарушений) или о неисполнении контракта, с указанием санкций, которые применены в связи с нарушением условий контракта или его неисполнением;
  - о изменении или о расторжении контракта в ходе его исполнения;
3. Решение приемочной комиссии оформляется актом, который подписывается членами Комиссии, участвующими в приемке товаров (работ, услуг) и согласными с соответствующим решением комиссии. Если член Комиссии имеет особое мнение, оно оформляется приложением к акту и акту Комиссии за подписью этого члена Комиссии.
- 4.4. Акт Комиссии по проведению приемки товаров (работ, услуг) по контракту должен содержать:
  - дату и место проведения приемки товаров (работ, услуг) по государственному (муниципальному) контракту;
  - наименование контракта, на основании которого поставляются товары, выполняются работы, оказываются услуги;
  - список присутствующих на заседании членов Комиссии;
  - номер и дату акта экспертизы, наименование объекта экспертизы, результаты экспертизы в случае, если в приемке товаров (работ, услуг) участвовал независимый эксперт (независимая экспертная организация);
  - решение о возможности или о невозможности приемки товаров (работ, услуг);
  - перечень недостатков, которые были выявлены в ходе приемки товаров (работ, услуг), перечень рекомендаций по устранению указанных недостатков и предложений по их реализации;
  - результаты голосования по итогам приемки товаров (работ, услуг).

Если по итогам приемки товаров (работ, услуг) будет принято решение о неисполнении (не подлежащем исполнению) контракта, акт Комиссии по проведению приемки товаров (работ, услуг) ставляется не менее чем в двух экземплярах и незамедлительно передается (направляется) заказчику и поставщику (подрядчику, исполнителю) для организации претензионной работы.

### **Порядок проведения экспертизы при приёмке товаров (работ, услуг)**

1. В соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013г. N44-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 Заказчик обязан провести экспертизу.
2. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, в разрешённых законодательством случаях может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.
- 3.3. В целях проведения экспертизы силами Заказчика, Заказчиком назначаются специалисты из числа работников Заказчика, обладающие соответствующими знаниями, опытом, квалификацией для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта.
- 5.4. Для проведения экспертизы результатов, предусмотренных контрактом, специалист имеет право запрашивать у поставщика (подрядчика, исполнителя) дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта.
- 5.5. Результаты работы комиссии подтверждаются штампом экспертизы с наименованием организации (Заказчика), датой, подписью руководителя и подтверждением соответствия выполненных работ (услуг), должны быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.



**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 поверхность, 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, остывающего 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 повторно замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, темный 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).

**Малыш 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.

Варенг:

цвет белый или слабо желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную густую 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:

цвет 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. Очищенный 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 несвежие, длительно хранящиеся всплывают.

---