

**ПРОТОКОЛ №1**  
**заседания межведомственной комиссии по противодействию незаконному обороту**  
**промышленной продукции в городе Урай в заочной форме**

**28 марта 2023 года**

**г. Урай**

---

Состав межведомственной комиссии, участвующий в рассмотрении вопросов:

Хусаинова Ирина Валериевна	исполняющий обязанности заместителя председателя Комиссии, заместителя главы города Урай, курирующего направления экономики, финансов и инвестиций
Бочкарёва Инна Александровна	секретарь комиссии, главный специалист отдела развития предпринимательства управления экономического развития администрации города Урай
Уланова Лариса Викторовна	начальник управления экономического развития администрации города Урай
Ковалёва Ольга Давыдовна	заместитель начальника управления – начальник отдела развития предпринимательства управления экономического развития администрации города Урай
Зобнина Марина Михайловна	начальник Межрайонной ИФНС России № 2 по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре
Акжаров Рустем Пазылович	врио начальника ОМВД России по г.Ураю, майор полиции
Сподар Юрий Степанович	главный врач БУ ХМАО-Югры «Урайская городская клиническая больница»
Пилявская Светлана Владимировна	начальник ТОУ Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Урай и Кондинском районе
Ревенко Мария Рудольфовна	начальник Кондинского отдела Государственного ветеринарного надзора Ветеринарной службы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Приглашенные:	
Зайцева Лариса Викторовна	начальник МБУ «Управление образования администрации города Урай»
Севастьянова Алевтина Анатольевна	директор БУ «Урайский политехнический колледж»

## Рассматриваемые вопросы:

### **1. Информация об организации деятельности по выявлению и пресечению противоправных деяний, связанных с выявлением и пресечением фактов реализации контрафактной алкогольной продукции на территории города Урай за 2022 год.**

(Акжаров Р.П.)

#### **Решили:**

- 1.1. Представленную информацию принять к сведению.
- 1.2. Рекомендовать ОМВД России по г.Урай в 2023 году продолжить работу по выявлению и пресечению противоправных деяний, связанных с выявлением и пресечением фактов реализации контрафактной алкогольной продукции на территории города Урай.

### **2. Информация о рассмотрении предложений, направленных на повышение качества пищевой продукции и ее соответствие требованиям безопасности, в том числе при закупках в учреждениях социальной сферы.**

(Пилявская С.В.)

#### **Решили:**

2.1. Рекомендовать Общественному совету города Урай, при посещении торговых, продовольственных объектов в случае обнаружения товара без маркировки и с истекшим сроком годности, сообщать о фактах нарушений в ОМВД по г. Урай с целью составления материалов об административном правонарушении для последующей передачи в ТО Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Урай и Кондинском районе для принятия мер.

2.2. В целях повышения профессионального мастерства поваров и улучшения качества питания, Управлению образования администрации города Урай рассмотреть возможность проведения ежегодного конкурса профессионального мастерства среди поваров учреждений социального сферы города Урай с привлечением территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Урай и Кондинском районе.

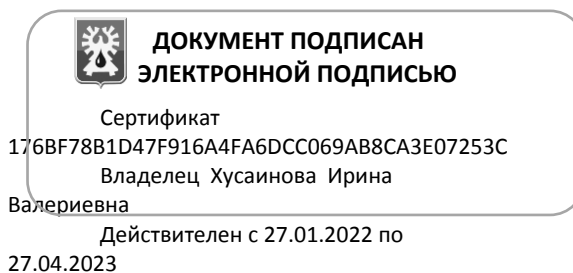
### **3. Информация о поставке качественной пищевой продукции в учреждения социальной сферы города Урай. Предложения по дальнейшему совершенствованию механизмов закупки и поставки продуктов питания в учреждения социальной сферы города Урай.**

(Зайцева Л.В., Сподар Ю.С., Пилявская С.В., Севастьянова А.А.)

#### **Решили:**

- 3.1. Представленную информацию принять к сведению.
- 3.2. Рекомендовать руководителям учреждений социальной сферы при организации закупки и поставки продуктов питания обращать особое внимание на:
  - поставку продукции в упаковке и транспортом, соответствующим утвержденным ГОСТам;
  - соблюдение санитарных и гигиенических норм и требований при доставке, разгрузке продукции.

Исполняющий обязанности  
заместителя председателя  
межведомственной комиссии  
по противодействию  
незаконному обороту  
промышленной продукции в  
городе Урай



И.В.Хусаинова

**Информация**  
**по вопросам заседания межведомственной комиссии по противодействию незаконному**  
**обороту промышленной продукции в городе Урай**  
**№1 от 28.03.2023**

**По вопросу 1: Информация об организации деятельности по выявлению и пресечению противоправных деяний, связанных с выявлением и пресечением фактов реализации контрафактной алкогольной продукции на территории города Урай за 2022 год.**

Сотрудниками ОМВД России по г. Ураю на постоянной основе проводятся мероприятия в сфере противодействия незаконному обороту немаркированной алкогольной и спиртосодержащей продукции.

Ориентирован личный состав оперативных подразделений на получение и реализацию оперативно – значимой информации о лицах, совершающих преступления в сфере незаконного оборота немаркированной алкогольной и спиртосодержащей продукции, на приоритетную обработку оперативной информации в отношении организованных групп, осуществляющих нелегальный оборот немаркированной алкогольной продукции на территории оперативного обслуживания ОМВД России по г. Ураю. По всем совершенным тяжким и особо тяжким преступлениям в состоянии алкогольного опьянения осуществляется выезд сотрудников ГЭБ и ПК, с целью проверки алкогольной продукции на предмет контрафакта. Сотрудниками ОГИБДД осуществляется проверка транспортных средств на предмет перевозки немаркированной алкогольной и спиртосодержащей продукции. В 2022 году на территории оперативного обслуживания проводились оперативно-профилактические мероприятия «Алкоголь».

В ходе проведенных мероприятий достигнуты следующие результаты:

1. Выявлены правонарушения:

1.1. Установлен факт реализации спиртосодержащей жидкости в магазине «Кристалл», без соответствующих документов. Изъята спиртосодержащая незамерзающая стеклоомывающая жидкость «Kristall off – 30 градусов» в пластиковых тарах объемом по 5 литров, общим объёмом 640 литров. Силами ЭКЦ УМВД России по г. Ураю проведено исследование, по результатам которой установлено, что данная жидкость содержит ядовитое вещество – метиловый спирт (метанол). Административный материал направлен в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО- Югре в городе Урай и Кондинском районе для составления административного протокола по ст. 14.2 КоАП РФ;

1.2. Установлен факт реализации алкогольной продукции несовершеннолетнему в баре «Пенная гильдия», по адресу: г. Урай, ул. Узбекистанская, д. 2А. Составлен административный протокол по ч. 2.1 ст.14.16 КоАП РФ;

1.3. Установлен факт реализации спиртосодержащей жидкости в магазине «VOLT», без соответствующих документов. Изъято 135 литров спиртосодержащей продукции «Незамерзающая стеклоомывающая жидкость ICE DRIVER» в пластиковых тарах объемом по 5 литров. Силами ЭКЦ УМВД России по г. Ураю проведено исследование, по результатам которой установлено, что данная жидкость содержит ядовитое вещество – метиловый спирт (метанол). Административный материал направлен в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в городе Урай и Кондинском районе для составления административного протокола по ст. 14.2 КоАП РФ;

1.4. Установлен факт реализации без соответствующей лицензии крепкой алкогольной продукции в магазине «24/7», расположенном по адресу: г. Урай, мкр. 3. Составлен административный протокол по ч. 1 ст. 14.17.1 КоАП РФ;

2. Составлено административных протоколов - 4, из них по ч. 2.1 ст. 14.16 КоАП РФ - 1, по ст. 14.2 КоАП РФ -2, по ст. 14.17.1 КоАП РФ - 1.

3. Всего проверено 60 объектов торговли, из них:

- 30 имеющих лицензию на реализацию крепкой алкогольной продукции;

- 30 не имеющих лицензию на реализацию крепкой алкогольной продукции.

4. Всего в ходе проведения оперативно – профилактических мероприятий изъято 776 литров алкогольной/спиртосодержащей продукции, из них 775 литров контрафактная спиртосодержащая продукция.

*Информация врио начальника ОМВД по г. Урай, майора полиции Акжарова Р.П.*

**По вопросу 2: Информация о рассмотрении предложений, направленных на повышение качества пищевой продукции и ее соответствие требованиям безопасности, в том числе при закупках в учреждениях социальной сферы.**

В целях соблюдения Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в части маркировки пищевой продукции, которая вступила в законную силу в соответствии с Распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2018 №792-р «Перечень отдельных товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации», предлагаю Общественному совету города Урай, при посещении торговых, продовольственных объектов в качестве осуществления общественного контроля, при обнаружении товара без маркировки и с истекшим сроком годности, сообщать в ОМВД по городу Ураю с целью составления материалов об административном правонарушении для последующей передачи в ТО Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Урае и Кондинском районе для принятия мер.

Сотрудникам полиции при составлении материалов необходимо обратить внимание на следующий обязательный перечень документов: ИНН, ОГРНИП, копии паспорта гражданина, подлежащего административной ответственности, договор на помещение или свидетельство о праве собственности, фототаблицы или видеоматериал, протокол осмотра, протокол о наложении ареста на товары.

При поступлении пищевой продукции в учреждения социальной сферы не допускать к использованию пищевую продукцию без документов, подтверждающих качество и безопасность, а также с истекшим сроком годности. При приеме на работу сотрудников пищеблока обращать внимание на наличие документов о профессиональном образовании.

В целях улучшения качества питания, повышения профессионального мастерства сотрудников ежегодно проводить конкурс профессионального мастерства среди поваров учреждений социальной сферы города Урай с привлечением территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Урае и Кондинском районе.

При выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических норм и защиты прав потребителей приглашать на межведомственную комиссию по противодействию незаконного оборота промышленной продукции, для анализа причины и следствия нарушений, допущенных поставщиками питания в учреждениях социальной сферы города Урай.

*Информация начальника ТОУ Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Урай и Кондинском районе Пилявской С.В.*

**По вопросу 3: Информация о поставке качественной пищевой продукции в учреждения социальной сферы города Урай. Предложения по дальнейшему совершенствованию механизмов закупки и поставки продуктов питания в учреждения социальной сферы города Урай.**

*1. Информация о поставке качественной пищевой продукции в учреждения социальной сферы города Урай (муниципальные образовательные организации):*

В настоящее время в городе Урай организация питания в муниципальных общеобразовательных организациях передана на аутсорсинг. В рамках Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 №44-ФЗ производятся торги на право заключения договора оказания услуги по организации горячего школьного питания для льготной категории обучающихся, а также для обучающихся 1-4 классов. Всем остальным учащимся

предоставляется горячее питание за счет средств родителей (законных представителей). Поставщики услуг питания в связке с представителями школ проводят систематический мониторинг пищевых привычек школьников, после чего, с учетом требований и норм СанПиН, а также технологических возможностей пищеблоков, организуют горячее питание, максимально отвечающее пожеланиям обучающихся и их родителей.

О контроле качества оказываемых услуг питания в школах можно сказать следующее. Контроль в общеобразовательных организациях города Урай осуществляется на всех этапах производства и реализации продукции общественного питания, начиная с этапа заключения договоров, заканчивая контролем за накрытием блюд на столы. В заключенных договорах на организацию питания обучающихся приведен исчерпывающий перечень пищевых продуктов, которые могут быть использованы при составлении меню.

В Урайских школах существует несколько ступеней контроля организации школьного питания:

- за соблюдением санитарных правил и норм следит Роспотребнадзор;
- кроме Роспотребнадзора соблюдение санитарных норм и правил, также как и соблюдение правил приемки продуктов питания, норм выхода готовой кулинарной продукции и соответствие блюд нормативным документам, контролируют специалисты Управления образования;

- в школах работают профильные комиссии по питанию при Управляющих советах, в состав которых входят родители. Члены комиссии могут проверять качество продуктов, в том числе на наличие товарных ярлыков и их соответствие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (на продукцию животного происхождения – ветеринарные свидетельства из ФГИС «Меркурий», на продукцию растительного происхождения – декларации о соответствии), выход порций, а также соответствие приготовленных блюд технологическим картам.

В результате правильно организованного контроля качества школьного питания внутри общеобразовательных организаций за последнее время удалось добиться грамотности среди сотрудников в области санитарии и гигиены, полного соблюдения требований СанПиН, исключить случаи поставки некачественного сырья и продуктов питания. Кроме того, с учетом соблюдения санитарного законодательства, удалось максимально учесть потребности школьников в горячем питании.

Дошкольные образовательные организации города Урай питание организуют самостоятельно, сырьё и продукты питания закупаются в рамках Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 №44-ФЗ, преимущественно путем проведения совместных аукционов в электронной форме. В технических заданиях на поставку пищевых продуктов указываются характеристики, которые описывают продукты высокого качества. После проведения аукционов, заключаются договоры с поставщиками.

Условиями договоров учитывается подача заявок на продукты в письменном виде, за подписью руководителя образовательной организации, что позволяет зафиксировать факт подачи заявки (для возможной претензионной работы, в случае отказа от поставки или не своевременной поставки).

В соответствии с приказом Минсельхоза России №589 от 27.12.2016, а также приказом Россельхознадзора №1011 от 30.12.2016 г «О Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии (ФГИС "ВетИС")», все дошкольные образовательные организации работают в системе ФГИС «Меркурий». Система позволяет оградить образовательные организации от некачественных и не прошедших государственную ветеринарную экспертизу продуктов животного происхождения. Приемка пищевой продукции, поступающей в дошкольные образовательные организации, осуществляется специально созданными для этих целей внутренними приемочными комиссиями, которые, по аналогии со школами, обращают особое внимание на наличие товарных ярлыков и их соответствие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (на продукцию

животного происхождения – ветеринарные свидетельства из ФГИС «Меркурий», на продукцию растительного происхождения – декларации о соответствии).

Вместе с тем остается не решенным проблемный вопрос в организации питания обучающихся:

- необходимость определения поставщика услуг питания в школах, посредством проведения открытого конкурса, либо открытого аукциона в электронной форме, которые влекут за собой снижение стоимости питания, поскольку главенствующим критерием при выборе поставщиков услуг на сегодняшний день по-прежнему является цена, а не качество и накопленный опыт, отзывы клиентов и другие критерии, влияющие на возможность потенциальных подрядчиков предоставлять полноценное сбалансированное питание в соответствии с требованиями СанПиН.

*Предложения по дальнейшему совершенствованию механизмов закупки и поставки продуктов питания в учреждения социальной сферы города Урай (муниципальные образовательные организации) отсутствуют.*

*Информация начальника управления образования Зайцевой Л.В.*

*2. Информация о поставке качественной пищевой продукции в учреждения социальной сферы города Урай (пищеблок БУ «Урайская городская клиническая больница»):*

Поставка продукции на пищеблок начинается с заключение контракта (договора) с поставщиком продукции, согласно статье 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в котором прописаны требования к условиям поставки и самому продукту. Что касается пожеланий к характеристикам самого продукта, то оформляется спецификация, которая является официальным приложением к контракту (договору) поставки.

Перечень продуктов лечебного питания установлен:

- Приказом Минздрава России от 21.06.2013г №395н «Об утверждении норм лечебного питания»,

- Методические рекомендации г. Москва 2017 «Для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделения) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделения) Российской Федерации.

Приемка поставленного товара производится приемочной комиссией в порядке и сроки, которые установлены контрактом (договором). Прежде чем принять поставленный товар и оформить это документально, необходимо убедиться в соответствии поставленного товара требованиям, которые прописаны в контракте (договоре). Средством такой проверки является экспертиза, которая проводится на пищеблоке в части их соответствия условиям контракта (договора).

В состав комиссии входят: Председатель: главная медицинская сестра, Секретарь: медицинская сестра диетическая, Члены комиссии: шеф-повар, бухгалтер, специалист контрактной службы. Экспертиза является обязательной частью приемки.

По результатам экспертизы комиссия может принять одно из следующих решений:

- а) принять поставленный товар (полностью или частично);
- б) принять поставленный товар после устранения нарушений, выявленных при проведении экспертизы;
- в) отказать в приемке поставленного товара.

#### **Алгоритм приемки пищевой продукции.**

##### **1 этап: Входной контроль.**

В целях обеспечения эпидемиологической безопасности в БУ «Урайская городская клиническая больница» внутренним приказом за №358 от 15.05.2018 года «О внедрении системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП соответствующих положениями ГОСТ Р 51705.1-2001». В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р51705.1-2001 «Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Общие требования, на пищеблоке Учреждения разработана и внедрена система пищевой безопасности ХАССП.

### **Цель входного контроля:**

Входной контроль проводится с целью предотвращения подачи в производство сырья и материалов не соответствующих требованиям нормативной документации.

### **Порядок проведения:**

В учреждении принята следующая схема входного контроля сырья и материалов:

Оценка условий доставки продуктов питания (в совокупности):

- специализированный транспорт (в случае доставки скоропортящейся продукции – охлаждаемый или изотермический) продукция не должна стоять в автомобиле на полу, она размещается на паллетах, мясо в тушах в подвешенном состоянии на крючьях, так чтобы туши не соприкасались между собой;

- санитарное состояние транспорта и его соответствие данным (машина изнутри чистая, лотки, подтоварники для раздельной транспортировки имеются),

- продукция с указанным в ЭВСД во ФГИС «Меркурий»;

- товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте соблюдено (например: молоко лежит в отдельном лотке, куры сырые в отдельном лотке, хлеб в отдельном лотке, продукты не соприкасаются между собой);

- наличие промаркированной транспортной тары по видам поставляемых продуктов (хлеб, молоко, птица и т.д.),

- отсутствие загрязнений тары,

- отсутствие деформации;

- наличие у водителя-грузчика (водителя-экспедитора) санитарной книжки, копии договора на проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, а также актов выполненных работ.

Качество применяемого сырья, имеющего непосредственное влияние на качество изготавливаемой продукции Учреждения зависит от выбранной системы взаимоотношений с поставщиками.

Одним из ключевых моментов в системе взаимоотношений «заказчик-поставщик» является оценка и выбор поставщика на основе его способности поставлять продукцию стабильно, соответствующую, согласованным требованиям, включая качество закупаемой продукции, сроки и форму поставки, цену, наличие системы менеджмента качества поставщика.

В учреждении бальной системой подвергаются как потенциальные, так и постоянные поставщики, имеющие с организацией долговременные деловые связи.

Постоянные поставщики подвергаются бальной оценке ежегодно.

### **2 этап: Анализ по органолептическим показателям**

Оценка внешнего вида продуктов питания:

- отсутствие признаков порчи и недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);

- наличие клейма о ветеринарно-санитарной экспертизе на не переработанной продукции животного происхождения;

- целостность упаковки;

- наличие маркировочного ярлыка, на котором представлена информация в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

- сроки годности, указанные на упаковке продукта;

- проверка соответствия поставленной продукции условиям контракта.

### **3 этап: Анализ документов**

Изучение товарно-сопроводительных документов:

- Счет-фактура,

- Товарно-транспортная накладная,

- Акт приема передачи,

- Декларация о соответствии ст. 21, ст.23 ТР ТС 021/2011, требуется на все продукты питания, за исключением: не переработанной пищевой продукции животного происхождения; специализированной пищевой продукции; уксуса.

- Свидетельство о государственной регистрации ст. 21, ст. 24 ТР ТС 021/2011:
  - пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
  - пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания (смеси белковые композитные сухие СБКС, витаминно-минеральные комплексы ВМК);
  - лечебно-столовые и лечебные природные минеральные воды;
- Документы ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарная справка) ст. 21, ст. 30 ТР ТС 021/2011( Проверка эВСД в личном кабинете ФГИС «Меркурий»);
  - не переработанная пищевая продукция животного происхождения: мясо, кура, молоко сырое, творог, сметана, яйца.

При успешном прохождении входного контроля продукция принимается в Учреждение. В журнал «Входного контроля пищевых продуктов продовольственного сырья» вносится: наименование продукта, дата поступления, количество, поставщик, дата изготовления, срок годности, данные о документах, подтверждающие безопасность продукта, финансовые данные вносятся программное обеспечение 1С Бухгалтерия.

Документы, подтверждающие безопасность продукции (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные справки) собираются в специальную папку. Обязательное сохранение данной документации на сырье, материалы, продукцию в течение всего периода работы с данным сырьем, материалом, продукцией.

Шеф-повар, медицинская сестра диетическая, кладовщик осуществляют:

- Контроль соблюдения СанПиН при транспортировке, разгрузке, хранении и выдаче поставляемых для организации продуктов питания в Учреждении.
- Проверку пригодности складских помещений, соответствия поступивших объемов продукции и имеющимся возможностям для хранения данных объемов поступившей продукции.
- Контроль соблюдения сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья, их доброкачественности.

#### **Порядок действий при поступлении продукции, не соответствующих установленным требованиям:**

При выявлении в процессе входного контроля несоответствия установленным требованиям, товар бракуется и возвращается поставщику.

Процедура оформления документации:

- Шеф-повар, медицинская сестра диетическая вносит изменения о количестве принятого товара в товарную накладную, предоставленную поставщиком. Данный факт заверяется подписью представителя поставщика (водитель, экспедитор). Товарная накладная остается в Учреждении у шеф-повара, медицинской сестры диетической.
- Составляется Акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (по форме поставщика), с подписями представителя поставщика и ответственного лица пищеблока. Акт остается у поставщика, копия Акта в Учреждении.
- В транспортном разделе маршрутных документов водителя делается отметка о составленных актах.

Все поступающее сырье и материалы передаются на производство после обязательного проведения входного контроля и оформления его результатов.

Сырье и материалы, не прошедшие входной контроль не допускаются на производство.

*Предложения по дальнейшему совершенствованию механизмов закупки и поставки продуктов питания в учреждения социальной сферы города Урай (пищеблок БУ «Урайская городская клиническая больница») отсутствуют.*

*Информация главного врача БУ ХМАО-Югры «Урайская городская клиническая больница»  
Сподар Ю. С.*



3. *Информация о поставке качественной пищевой продукции в учреждения социальной сферы города Урай.*

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Урае и Кондинском районе осуществляются контрольно (надзорные) мероприятия в отношении поставщиков питания в образовательных учреждениях города Урай на основании поручения Президента Российской Федерации №Пр-1665 от 14.10.2020, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» (с изм. согласно приказа № 338 от 29.06.2021).

За период нового учебного года 2022-2023 гг., территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Урае и Кондинском районе проведены контрольно (надзорные) мероприятия в отношении поставщиков питания в образовательных учреждениях города Урай, по результатам лабораторных исследований пищевой продукции нарушений не выявлено.

*Предложения по дальнейшему совершенствованию механизмов закупки и поставки продуктов питания в учреждения социальной сферы города Урай:*

- поставка ГОСТовской продукции, в упаковке и транспортом соответствующим ГОСТам;

- четкий график приемки товара (партий);

- соблюдение санитарных и гигиенических норм и требований при доставке, разгрузке продукции;

- предусмотреть ответственность за поставку некачественной продукции или поставки с нарушением сроков; и т.д.

*Информация начальника ТОУ Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Урай и Кондинском районе Пилявской С.В.*

4. *Информация о поставке качественной пищевой продукции в учреждения социальной сферы города Урай (БУ «Урайский политехнический колледж»).*

В соответствии с п. 1 ст. 37 Закона об образовании на образовательные организации возложена обязанность по организации питания обучающихся.

В БУ «Урайский политехнический колледж» организацией питания занимается сама образовательная организация. В колледже разработана локальная база по организации закупки продуктов и организации питания обучающихся.

Какие нормы и требования соблюдаются в колледже:

1. Требования к питанию осуществляется на основании Методических рекомендаций Министерства просвещения РФ.

Основные моменты:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

Студенты обеспечены среднесуточным набором (рационом) питания для обучающихся образовательных учреждений СПО в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п. 11 Рекомендаций образовательным учреждениям колледж использует цикличное меню на 10 дней. Меню разработано на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ.

Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся, составлен в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08 (п. 14 Рекомендаций).

Для социальных групп студентов организовано двухразовое питание, для обучающихся по профессии одноразовое.

При организации закупки продуктов питания колледж руководствуется Законом о контрактной системе в форме электронного аукциона, запроса котировок, запроса предложений, закупку у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) без предъявления требований к участникам закупки о наличии соответствующего опыта.

Приемка продукции осуществляется приемочной комиссией колледжа в соответствии с порядком, установленным контрактом (договором).

При приемке товара комиссия осуществляет входной контроль:

1) осуществляет проверку целостности пломб, состояние транспортных средств, осуществивших перевозку, наличие защитной маркировки, соблюдения правил перевозки;

2) проводит осмотр поставленных товаров, проверяет соответствие наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке или в товаросопроводительной документации, требованиям контракта и предусмотренной им нормативной и технической документации, соответствие количества, фасовки поставленного товара, сохранность груза, целостность тары и упаковки, соответствие срока годности товара требованиям нормативных документов и условиям контракта.

3) проверяет наличие следующих документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов:

- товарной накладной, документы изготовителя (ярлык, этикетка, техническая документация);

- декларации соответствия или сертификата соответствия.

Проверяет статус сертификата соответствия или декларации о соответствии;

- ветеринарных сопроводительных документов, сформированных в федеральной государственной информационной системе "Меркурий".

- свидетельства о государственной регистрации (в случае, если его предоставление предусмотрено действующим законодательством);

- действующую личную медицинскую книжку лица, осуществляющего транспортирование товара и имеющего непосредственный контакт с товаром;

- копии санитарно-эпидемиологических заключений на пищевые продукты.

Результаты входного контроля поступающих пищевых продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, с указанием даты изготовления продукта и фактической даты реализации данной партии продукта.

В колледже внедрена система ХАССП, позволяющая обеспечить необходимые показатели безопасности процесса производства и пищевого продукта на выходе.

Таким образом, в БУ «Урайский политехнический колледж» соблюдаются все меры безопасности по поставке и использованию качественных продуктов питания.

Только соблюдение всех требований нормативной базы Российской Федерации, бдительность работников на рабочих местах и контроль со стороны руководства учреждения является основой по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в городе Урае.

*Предложения по дальнейшему совершенствованию механизмов закупки и поставки продуктов питания в учреждения социальной сферы города Урай (БУ «Урайский политехнический колледж») отсутствуют.*

*Информация директора БУ «Урайский политехнический колледж» Севастьяновой А.А.*