



Институт за онкологију и радиологију Србије

Пастерова 14, Београд, Србија

+381 11 2067 100


[iors@ncrc.ac.rs](mailto:iors@ncrc.ac.rs) [www.ncrc.ac.rs](http://www.ncrc.ac.rs)

РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ИНСТИТУТ ЗА ОНКОЛОГИЈУ И РАДИОЛОГИЈУ СРБИЈА  
26-225  
27 SEP 2015 20 год  
БЕОГРАД, Пастерова 14

## ПРОЦЕДУРА ЗА ПРИЈЕМ И СКЛАДИШТЕЊЕ НАМИРНИЦА

Ознака процедуре	<b>П.ИСХ.04</b>
Верзија	01
Датум усвајања	21.09.2015.
Аутори процедуре	Анђелка Ранковић, ВДН Сњежана Остојић, ВДН
Носилац процедуре	Др Драгана Јовићевић
Процедуру одобрио	Проф. др Радан Џодић



 <p><b>ИНСТИТУТ ЗА ОНКОЛОГИЈУ И РАДИОЛОГИЈУ СРБИЈЕ</b></p>	Назив процедуре:  <b>Процедура за пријем и складиштење нмирница</b>		Ознака: <b>П.ИСХ.04</b>
	Датум: 21.09.2015.	Верзија: 01	Страна: 2 од 3

## 1. ДЕФИНИЦИЈЕ И СКРАЋЕНИЦЕ

ИОРС = Институт за онкологију и радиологију Србије

ВДН = Виши дијететичар - нутрициониста

ВСТ = Виши санитарни техничар

ОИ = Одсек исхране

ШОИ = Шеф Одсека исхране

Начелник ОИХ = Начелник Одељења исхране и хигијене

## 2. ПРЕДМЕТ

Ова Процедура одређује активности, носиоце активности и документацију за спровођење пријема и складиштења животних намирница.

## 3. ПОДРУЧЈЕ ПРИМЕНЕ

Подручје примене је производна кухиња у ИОРС.


## 4. ОДГОВОРНОСТИ

За спровођење Процедуре одговорни су:

- Главни кувар/одговорни кувар смене

За контролу спровођења Процедуре одговорни су:

- ВДН
- ШОИ
- ВСТ.

 <p><b>ИНСТИТУТ ЗА ОНКОЛОГИЈУ И РАДИОЛОГИЈУ СРБИЈЕ</b></p>	Назив процедуре:  <b>Процедура за пријем и складиштење намирница</b>		Ознака: <b>П.ИСХ.04</b>
	Датум: 21.09.2015.	Верзија: 01	Страна: 3 од 3

## 5. ОПИС ПРОЦЕДУРЕ

- Пријем намирница обавља се на економском улазу, где се намирнице прво контролишу у погледу квантитативних и квалитативних карактеристика.
- Квантитативни пријем намирница-мери се количина примљене робе и упоређује са требовањем и отпремницицом.
- Квалитативни пријем намирница-врши се провера квалитета намирница (изглед, боја, мирис), потребне документације (микробиолошке анализе, декларације, потврда о здравственој исправности).
- Намирнице које су прошле квалитативну и квантитативну проверу распоређују се по магацинима.
- Намирнице које захтевају посебне услове чувања од 0 до +4° С (млеко и мл.производи, свеже месо), с тим што треба да се употребе у року од 2 дана или да се замрзну).
- Производи који су дошли замрзнути, складиште се у замрзиваче на температури од -14°С. Свеже воће и поврће се складишти од 5-7 дана у расхладним просторијама на температури од 18°С.
- Колонијална роба се складишти у сувим магацинама на палетама и на собној температури.

## 6. ДОКУМЕНТА

- Декларације производа и атести
- Правилник за контролу болничких инфекција