

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель родительского совета
МКОУ «ИООШ» Хабирова Э.Р.
26.08.2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О комиссии Административно –
общественного контроля по питанию на 2024-
2025 учебный год

МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная
школа»

с. Иванково
2024

1. Общие положения

1.. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано для МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа» в соответствии с Законом РФ «Об образовании и регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности в нем.

1.2.Административно - общественная комиссия по контролю за организацией питания - главный источник информации для диагностики состояния организации питания в образовательном учреждении. Под контролем за организацией питания понимается проведение специально созданной комиссией наблюдений, осуществляемых в порядке руководства и контроля в пределах своей компетенции за соблюдением работниками образовательного учреждения и работниками комбината питания правил и норм по организации питания в образовательном учреждении.

1.3. Административно - общественная комиссия по контролю за организацией питания является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей, усиления контроля за полноценностью питания, качеством поступающей продукции, внедрению основ здорового питания.

1.4. Целями Административно - общественной комиссии по контролю за организацией питания в МКОУ «Иванковская ООШ» являются:

- совершенствование организации питания воспитанников образовательного учреждения;
- повышение профессионального мастерства и квалификации работников, принимающих участие в организации питания в МКОУ «Иванковская ООШ»
- улучшение качества питания.

2. Структура общественной комиссии по питанию

2.1 Административно - общественная комиссия по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников МКОУ «Иванковская ООШ» и представителей родительского комитета.

Общее количество членов Административно - общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания - не менее 3 человек.

2.2. Председателем Административно - общественной комиссии по питанию является руководитель образовательной организации. Из числа членов комиссии по питанию назначается заместитель председателя комиссии по питанию.

2.3. В состав Административно - общественной комиссии по питанию входят;

- руководитель образовательной организации;
- ответственные за питание МКОУ «Иванковская ООШ»;
- родители (законные представители);

2.4. Состав Административно - общественной комиссии по питанию утверждается приказом директора МКОУ «Иванковская ООШ» сроком на 1 год.

3. Основные задачи работы Административно - общественной комиссии по питанию

3.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

3.2. Контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции с целью сохранения и укрепления здоровья детей.

3.3. Выявление случаев нарушений и неисполнения законодательных и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа».

4. Функции Административно - общественной комиссии по контролю за организацией питания в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

4.1. Состав Административно - общественной комиссии, назначенный приказом директора в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа», руководствуется системным подходом, который предполагает:

- постоянство контроля;
- осуществление по заранее разработанным алгоритмам;
- структурным схемам.
- комплексное использование форм и методов контроля в зависимости от целевой установки, квалификации работников, характера взаимоотношений в коллективе;
- соблюдение последовательности контроля.

- Административно - общественная комиссия по контролю за организацией питания может осуществляться в виде плановых или оперативных проверок,

4.2.1. Административно - общественная комиссия по контролю за организацией питания в виде плановых проверок проходит в соответствии с утвержденным планом-графиком , который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и доводится до членов коллектива в начале учебного года.

4.2.2. Административно - общественная комиссия по контролю за организацией питания в виде оперативных проверок осуществляется для установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях родителей (законных представителей) или урегулирования конфликтных ситуаций.

Проверки, проводимые Административно - общественной комиссией по контролю за организацией питания в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа» , имеют несколько видов:

- ежедневная (проверка поставляемой продукции, входной производственный контроль, контроль условий хранения продуктов, хранение суточной пробы, заполнения бракеражного журнала, журнала здоровья и пр.);

- еженедельная (санитарное состояние пищеблока, посуды, хранение инвентаря, контрольное взвешивание порций и пр.);

- комплексная (один раз в месяц) - состояние оборудования и условий труда на пищеблоке.

5. Организация управления Административно - общественной комиссией по контролю за организацией питания в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

5.1. Контроль за организацией питания в учреждении осуществляют лица, назначенные Приказом директора МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

5.2. Периодичность и виды проверки определяются необходимостью получения информации о реальном состоянии дел и результатах деятельности по организации питания.

5.3. План работы по контролю за организацией питания в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа» доводится до сведения работников в начале нового учебного года.

5.4. Проверяющие имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать.

5.5. При обнаружении в ходе контроля нарушений в организации питания, о них сообщается директору МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа».

5.6. При проведении планового контроля не требуется дополнительного предупреждения, если в месячном плане указаны сроки контроля.

5.7. При проведении оперативных (экстренных) проверок педагогические и другие работники могут не предупреждаться заранее.

Экстренным случаем считается письменная жалоба родителей (законных представителей) на нарушение прав обучающегося, а также случаи грубого нарушения правил и норм организации питания в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа», трудовой дисциплины работниками, принимающих непосредственное участие в организации питания.

5.8. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами , которые передаются администрации Учреждения и рассматриваются на совещаниях при директоре; на административных совещаниях с приглашением всех заинтересованных лиц.

5.9. Проверяющие и проверяемые после ознакомления с результатами контроля должны поставить подписи под итоговыми документами. При этом проверяемые имеют право сделать запись о несогласии с результатами контроля в целом или по отдельным фактам и выводам. Если нет возможности получить подпись проверяемого, запись об этом делает председатель комиссии, осуществляющий проверку или директор МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

6. Порядок и направления работы комиссии по питанию

6.1 Комиссия определяет контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет субсидий (районный, областной, горячее) на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

6.2 Комиссия проводит систематические проверки по качеству и безопасности в соответствии с утвержденным планом работы.

6.3. Комиссия осуществляет контроль.

за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

за соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока:

- за качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов, сроками их хранения и использования;

- за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала;

- за организацией приема пищи обучающихся;

- за оформлением информационного стенда в столовой образовательного учреждения,

- за соблюдением температурного режима отпуска готовых блюд;

- за ведением документации по организации питания

6.4 Комиссия:

- производит проверку качества продукции, поступающей в столовую, условий хранения, соблюдения сроков реализации, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;

организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству Учреждения

- оказывает содействие администрации Учреждения в проведении просветительной работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания:

- привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления Учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

7. Права и обязанности членов Административно - общественной комиссии по питанию

7.1. Члены Административно - общественной комиссии по питанию МКОУ «Иванковская ООШ» обязаны присутствовать на заседаниях комиссии по питанию.

7.2. При осуществлении контроля за организацией питания члены комиссии имеют право:

- знакомиться с документацией в соответствии с функциональными обязанностями работника:

- изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением

режима питания в МКОУ «Иванковская ООШ», качеством приготовления пищи и др.; делать выводы и принимать управленческие решения.

выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания,

контролировать выполнение принятых на комиссии по питанию предложений, поручений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МКОУ «Иванковская ООШ».

7.3. Проверяемый работник имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;

- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;

- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих-

8. Ответственность

Члены Административно - общественной комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в МКОУ «Иванковская ООШ», несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля.

АКТ

о результатах проверки качества поступающей продукции в школьную столовую МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

от «__» сентября 20__ года.

В соответствии с Планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания

обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении проведена проверка:

цель проверки: осуществить контроль за условиями хранения и качеством доставляемой и приготовленной продукции, контроль за выполнением положений контракта, заключенного с предприятием питания на обслуживание.

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ:

_____	_____
ФИО	должность
_____	_____
ФИО	должность
_____	_____
ФИО	должность
_____	_____
ФИО	должность

провела **проверку по следующим вопросам:**

- своевременность доставки поступающей продукции;
- наличие соответствующих документов на доставленную продукцию;
- соответствие (весовое и количественное) товара по накладным и полученным зав производством;
- условия хранения поступающей продукции;
- температура хранения поступающей продукции.

В результате проверки **комиссия установила:**

- продукция для питания детей «__» сентября 20__ года доставлена своевременно /несвоевременно, время доставки - ч. мин.; ч . мин.;
- все продукты завезены в полном /неполном объеме; просроченные и испорченные продукты не присутствуют/присутствуют
- сертификаты качества и маркировочные ярлыки на все доставленные виды продукции имеются / не имеются;
- количество поступившей продукции соответствует /не соответствует накладным;
- правильное хранение поступившей продукции:

Молочные продукты хранятся ;

Овощи, фрукты хранятся в _____

Мясо, рыба _____

Сыпучие продукты, печенье и хлеб хранятся в специально отведенном месте

- температура хранения продуктов соответствует/ не соответствует температуре, установленной поставщиком.

Рекомендации:

1. _____
Заведующей
производством школьной столовой _____ -- -- -- -- -- следить за
правильным хранением поступающей продукции.

2. Комиссией по контролю за организацией и качеством питания следить за санитарным состоянием помещений для хранения поступающей продукции;

Члены комиссии:

1. _____

3. _____

АКТ

о результатах проверки пищеблока по вопросам качества питания, санитарного состояния столовой и пищеблока, условий поставки готовой продукции и сырья в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

от « _____ » 20 ____ года.

В соответствии с Планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания

обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении проведена проверка:

цель проверки: осуществить контроль за организацией процесса питания детей и качеством

доставляемой и приготовленной продукции, санитарным состоянием пищеблока, контроль за

выполнением положений контракта, заключенного с предприятием питания на обслуживание.

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ:

ФИО

должность

ФИО

должность

ФИО

должность

ФИО

должность

в ходе плановой проверки работы пищеблока установила:

входной производственный контроль показал, что питание доставлено во время /не вовремя, график приема пищи, работы столовой и буфета соблюден/не соблюден. Сроки реализации и условия хранения готовой продукции соблюдены/не соблюдены. Питьевой режим соблюдается/не соблюдается. Во время приема пищи учащимися соблюдаются/не соблюдаются гигиенические нормы и правила.

Отбор и хранение суточной пробы: порционные блюда отбираются в гюльном/не полном объеме. Пробу отбирают из котла стерильными ложками в промаркированную стерильную стеклянную посуду с плотно закрывающейся крышкой. Проба храниться/не хранится в холодильнике.

Состояние технологического оборудования: техническое оборудование исправно/не исправно (нужное подчеркнуть), в рабочем / не рабочем состоянии (нужное подчеркнуть).

Состояние поверхностей деревянного инвентаря в рабочем / не рабочем состоянии

Санитарное состояние пищеблока - хорошее. Обеденный зал и подсобные помещения чистые/не чистые. В наличии достаточное количество посуды и промаркированного

кухонного инвентаря. Личные медицинские книжки и спецодежда у сотрудников

имеются/не имеются. Правила личной гигиены персоналом столовой соблюдены/не соблюдены. Гнойничковые заболевания, педикулез отсутствуют/присутствуют.

Дезинфицирующие средства имеются/не имеются, хранятся должным образом.

Необходимая нормативная документация на пищеблоке заполнена/частично заполнена.

Комиссия считает необходимым предложить:

Члены комиссии:

ФИО

должность

ФИО

должность

ФИО

должность

ФИО

должность

АКТ

о результатах проверки качества поступающей продукции в школьную столовую в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа»

от «__» _____ 20__ года.

В соответствии с Планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «Иванковская основная общеобразовательная школа» проведена проверка

Цель **проверки**: осуществление контроля за качеством доставляемой продукции, условиями хранения и приготовленной продукции, контроль за выполнением положений контракта, заключенного с предприятием питания на организацию питания обучающихся.
Комиссия в составе:

провела проверку по следующим вопросам:

- а) своевременность доставки поступающей продукции;
- б) наличие соответствующих документов на доставленную продукцию;
- в) соответствие (весовое и количественное) товара по накладным и полученным зав производством;
- г) условия хранения поступающей продукции;
- д) температура хранения поступающей продукции.

В результате проверки **комиссия установила**:

продукция для питания детей «__» сентября 20__ года доставлена своевременно /несвоевременно,

время доставки - __ ч .: __ мин.; ч .: __ мин.;

все продукты завезены в полном /неполном объеме; просроченные и испорченные продукты не присутствуют/присутствуют

сертификаты качества и маркировочные ярлыки на все доставленные виды продукции имеются / не имеются;

количество поступившей продукции соответствует /не соответствует накладным;

правильное хранение поступившей продукции:

Молочные продукты хранятся;

Овощи, фрукты хранятся в __ __ __ __

Мясо, рыба __ __ __ __

Сыпучие продукты, печенье и хлеб хранятся в специально отведенном помещении.

температура хранения продуктов соответствует/ не соответствует температуре, установленной поставщиком.

Рекомендации:

1.Заведующей производством школьной столовой следить хранением поступающей продукции.

2.Комиссией по контролю за организацией и качеством питания следить за санитарным состоянием помещений для хранения поступающей продукции;

3. _____

4. _____

Члены комиссии:

№ Контролируемые параметры	Фактическое состояние	Примечание
п/п		
1. Ф.И.О. зав. производством		
2. Наличие на двери графика работы	имеется/не имеется	
3. Всего количество сотрудников	чел.	
4. Наличие личных мед. книжек	имеется/не имеется	
5. Наличие журнала ежедневного осмотра сотрудников на отсутствие гнойничковых инфекций	заполнен	
6. Наличие спецодежды на сотрудниках и состояние спецодежды	имеется/не имеется	
7. Наличие инструкций по ОТ, журнал проведения инструктажа	Имеются/не имеются Заполнен/не заполнен	
8. Наличие вытяжки работоспособность		
9. Наличие огнетушителей, срок годности состояние		
10. Наличие медицинской аптечки, перечня медикаментов с указанием их назначения		
11. Санитарное состояние электрооборудования:	Имеется/не имеется	
-электроплит; жарочного шкафа;		
-холодильных камер и холодильников;		
-посудомоечной машины;		
-мармита;		
-холодильной витрины;		
12 Санитарное состояние:		
а) столовой посуды;		
б) кухонного инвентаря:		
в) столовых приборов;		
г) разделочных досок;		
д) рабочих кухонных столов: -		
поверхностей столешниц;		
-конструкций столов;		
е) кухонной мебели;		
ж) столов в обеденном столе;		
з) умывальников;		
и) раковин и моечных ванн; к) пола, стен,		
дверей:		
-в помещениях для приготовления пищи;		
-в обеденном зале;		
-в помещении для мытья посуды;		
-в помещениях для хранения продуктов; -		
в подсобных помещениях;		
-в помещениях общего назначения;		
л)санитарного узла		
13.Наличие сколов на столовой посуде		
14.Наличие гигиенических средств и		
полотенцесушителя:		
-на кухне;		
-в санитарном узле;		
15. Наличие места для хранения дезинфицирующих		
средств;		
16. Наличие отдельного крана на уровне 0,5 м от пола для:		
а) мойки котлов;		
б) санитарных нужд;		
17. Наличие маркированного уборочного инвентаря;	Имеется/не имеется	
18. Наличие сливных трапов;	Имеется/не имеется	
19. Состояние системы канализационных стоков из		
пищеблока;	рабочее	

	удовл./неудовл
20. Наличие специально отведенного места для хранения разделочного инвентаря;	Имеется/не имеется
21. Наличие маркировок: «мясо», «овощи», «хлеб», «рыба» на холодильниках; на разделочных досках; на производственной таре для хранения продуктов;	
22. Соблюдение условия хранения продуктов по видам соблюдаются продукции (сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочножировые; овощи и фрукты, гастрономические)	Соблюдаются/не
23. Соблюдение правил товарного соседства при хранении продуктов; соблюдаются	Соблюдаются/не
24. Соблюдение условий отдельного хранения сырья и готовых продуктов; соблюдаются	Соблюдаются/не
25. Наличие и состояние помещения для сбора пищевых отходов;	не имеется
удовл./неудовл	
26. Наличие технической документации на все электрооборудование;	имеется
27. Работоспособность электрооборудования: -электроплит, шт.исправны -холодильных камер шт.исправны, холодильников; шт.исправны	
28. Соблюдение условия правильного взаиморасположения соблюдаются нагревательных приборов и холодильного оборудования	
29. Наличие системы светозвуковой сигнализации в холодильных камерах	Имеется/не имеется
30. Наличие специального инвентаря для выгрузки готовой продукции (щипчики, вилки, лопатки)	Имеется/не имеется
31. Наличие средств индивидуальной защиты (специальных защитных рукавиц)	Имеются/ не имеются
32. Наличие воздушного душирования на -рабочих местах у плиты -жарочного шкафа	
33. Техническое состояние пола (наличие выбоин) в: - производственных помещениях; -обеденном зале;	удовл удовл
34. Освещение. Наличие на осветительных приборах имеется защитной арматуры Заключение:	

Рекомендации _____

Члены комиссии:

ФИО

должность

ФИО

должность