

Утверждаю  
Директор школы Алкеев А.И.

31.12.2021



**План работы  
по организации горячего питания  
в 2021 -2022 учебном году**

**Цель:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

**Основные задачи по организации питания:**

- Обеспечение льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией округа.
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Администрация
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	администрация
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, комиссия по горячему питанию

**2. Методическое обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-9 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи,	В течение года	Фельдшер

соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.		
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	до 1.12.	Администрация. Школьная комиссия по питанию

### 3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители
2. Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Учителя начальных классов
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители
4. Беседы с учащимися 8=9 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители, фельдшер
6. Проекты о здоровье	Февраль	Учителя начальных классов
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Зам. дир. По УВР
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Зам. директора по УВР, Классные руководители
9. Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

### 4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора по школе. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями отдела образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающихся;
8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, 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 школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

#### **5. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.**

Мероприятия	Сроки	Ответственное лицо
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Фельдшер
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Фельдшер
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Фельдшер
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы Бухгалтер УО
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Фельдшер, классные руководители
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Зам.директора, фельдшер, родит.комитет
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	

#### **6. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2020 - 2021 учебный год.**

Задачи производственного контроля.

*Контролируется:*

правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

качество мытья посуды;

качество поставленных сырых продуктов;

условия и сроки хранения продуктов;

исправность холодильного и технологического оборудования;

контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

соблюдение санитарного состояния пищеблока;  
дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой фельдшер
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой Фельдшер
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой Фельдшер
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Повар Фельдшер
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Зам.директора по УВР.
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии

Завхоз  Ворopaева Н.В.