

**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 обучающихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение горячим питанием всех обучающихся школы.
- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий обучающихся, установленных администрацией города.
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- 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 обучающимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя в столовой	Сентябрь	Директор школы
2. Совещание классных руководителей: - О получении обучающимися завтраков, обедов	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
3. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение санитарно-гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Школьная комиссия по питанию
4. Организация работы школьной комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы, комиссия по горячему питанию

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Медсестра школы Ответственный по питанию

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

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение бесед по темам: 2. «Культура приема пищи», 3. Участие в проекте Демография.	Сентябрь	Классные руководители Администрация школы, ответственный по питанию
2. Беседы для обучающихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Учителя начальных классов, медсестра
3. Беседы с обучающимися 5-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители, медицинская сестра
4. Проекты о здоровье	Февраль	Ответственный по питанию
5. Конкурс среди обучающихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
6. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Ответственный по питанию Классные руководители
7. 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 соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
2. За качеством готовой продукции;
3. За санитарным состоянием пищеблока;
4. За организацией приема пищи обучающихся;
5. 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	Медицинская сестра школы
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Медицинская сестра школы
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Медицинская сестра школы Ответственный по питанию
4. Организация просветительской работы.	Октябрь, Апрель	Медицинская сестра школы Ответственный по питанию
6. Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители Ответственный по питанию
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Медицинская сестра школы Школьная комиссия по питанию.
8. Подготовка табелей питания.	Ежемесячно	Ответственный по питанию

6. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2021-2022 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;

условия и сроки хранения продуктов;

исправность холодильного и технологического оборудования;

контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

дезинфицирующие мероприятия и т.д.