

**План работы
по организации горячего питания
в 2023-2024 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 — график питания; 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,	В течение года	Медсестра школы Ответственный по питанию

соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.		
---	--	--

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.

№ п/п	Мероприятия	Ответственные	Сроки выполнения
1.	Проверка готовности пищеблока к новому учебному году	Директор завхоз	до 01.09.2021
4.	Проверка исполнения цикличного 12-дневного меню	Директор отв. за питание	сентябрь, январь
5.	Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню	Директор отв. за питание	ежедневно
6.	Проверка обеспечения пищеблока инвентарём, столовой и кухонной посудой, технологическим и моющим оборудованием	Директор завхоз	1 раз в полугодие
7.	Контроль за соблюдением санитарного состояния пищеблока	Директор завхоз	ежедневно
8.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Директор завхоз	октябрь, январь, апрель
9.	Проверка условий хранения поставленной продукции	Отв. за питание	постоянно
10.	Проверка наличия журналов, утверждённых СанПиН, качества их ведения	Отв. за питание	1 раз в триместр
11.	Организация работы бракеражной комиссии и ведение бракеражных журналов	Завхоз	ежедневно
12.	Проверка выполнения СанПиН на пищеблоке	Директор отв. за питание	1 раз в триместр
13.	Проверка соответствия веса готовой порции при раздаче пищи	Отв. за питание	ежемесячно
14.	Проверка медицинских книжек работников пищеблока	Директор Медицинский работник	август, январь
15.	Контроль за качеством полуфабрикатов	Завхоз отв. за питание	ежедневно
16.	Контроль за качеством готовой продукции	Завхоз отв. за питание	ежедневно
17.	Контроль суточной пробы и условий хранения	Завхоз отв. за питание	ежедневно
18.	Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды	Завхоз отв. за питание	ежедневно
19.	Контроль за своевременным вывозом тары, отходов	Директор	постоянно
20.	Проверка состояния	Комиссия, назначенная	Август, январь

	технологического и холодильного оборудования	директором	
21.	Анкетирование обучающихся и их родителей по вопросам школьного питания	Зам.директора по УВР классные руководители	2 раза в год
22.	Организация просветительской работы среди обучающихся по вопросам питания	Зам.директора по УВР, классные руководители	2 раза в год

б. 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.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ пп	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой Медицинская сестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой Медицинская сестра	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав. производством Дьякова Т.В	Протокол проверки

	продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции			Медицинская сестра	
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медицинская сестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медицинская сестра	Бракеражный журнал