

работы по обеспечению качественного питания на 2022-2023 учебный год

Основные задачи по организации питания:



- создание благоприятных условий для организации рационального питания для категории учащихся, которые питаются платно,
- укрепление 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

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь	Директор школы
1. Организационное совещание — условия для организации рационального питания для учащихся которые питаются платно, график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Ответственный за питание Гагаева Л.Б.
2. Заседание ШМО классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: Охват учащихся горячим питанием Соблюдение сан. гигиенических требований Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Рук ШМО Палышева Ж.М.
3. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Медсестра Парижева Т.М.
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Второе полугодие	Администрация

Воспитание культуры питания, пропаганда 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 Октябрь Ноябрь Декабрь	Классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	
3. Конкуре газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Февраль	
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	
5. Конкуре на лучший сценарий «День именинника»	Январь	
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	
7. Конкуре среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	зам. директора по ВР Классные руководители
9. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Ноябрь Май	Медсестра, зам. дир. по УВР, кл. руководители
12. Родительский лекторий «Советы родителям по питанию детей во время государственной итоговой аттестации»	Апрель	Педагог- психолог
14. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2021/2022 учебный год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2018-2019 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;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется;
- ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал

		заклучения			
	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, члены комиссии	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание,	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Столовая	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный отдел	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в месяц	Отв. за питание,	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	повар, завхоз	Акт проверки