

**План мероприятий  
по организации горячего питания  
МКОУ «Малышево-Логовская СШ»  
на 2024-2025 учебный год**

**Организация школьного питания** сегодня является одним из важнейших направлений в деятельности руководителя школы. В последние годы, в связи с введением новых образовательных стандартов этот вопрос приобрел особую значимость и в связи с тем, что дети все больше времени проводят в школе, а низкий социально-экономический уровень многих семей не позволяет обеспечить детей качественным и полноценным питанием на все время пребывания в школе. В целях обеспечения учащихся питанием, отвечающим современным требованиям санитарных правил и норм, в МКОУ «Малышево-Логовская СШ» планируются следующие мероприятия.

	Мероприятия	Срок	Ответственный
<b>1. Организационно-методические мероприятия</b>			
1	Провести организационное совещание с классными руководителями по вопросу организации завтраков и обедов в школьной столовой	Август	Директор школы
2	Разработать и утвердить требования к персоналу пищеблока, осуществляющему питание обучающихся	Сентябрь	Директор школы
3	Провести организационное собрание с работниками школьной столовой по вопросам организации питания в текущем учебном году	Сентябрь	Директор школы
4	Создать бракеражную комиссию по контролю продукции, поступающей в школьную столовую	Сентябрь	Председатель Совета по питанию
5	Провести семинар классных руководителей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Октябрь	Зам. директора по ВР
6	Провести совещания при директоре по вопросам организации и улучшения качества школьного питания: <ul style="list-style-type: none"><li>• «О целевом использовании продуктов питания и готовой продукции в школьной столовой»;</li><li>• «О соответствии рациона питания утвержденному меню»;</li><li>• «О качестве готовой продукции»;</li><li>• «О санитарном состоянии пищеблока»;</li></ul>	Ежемесячно	Директор школы

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «О выполнении графика поставок продуктов и готовой продукции, о соблюдении сроков их хранения и использования»;</li> <li>• «Об организации приема пищи в школьной столовой»;</li> <li>• «О соблюдении графика работы школьной столовой»</li> </ul>		
<b>2. Административная работа</b>			
1	<p><b>Приказы по школе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Об организации горячего питания обучающихся на учебный год»;</li> <li>• «О назначении ответственного за горячее питание обучающихся»;</li> <li>• «Об усилении мер безопасности на пищеблоке»;</li> <li>• «Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции»;</li> <li>• «О создании комиссии по контролю качества пищи в школьной столовой»;</li> <li>• «О создании комиссии по контролю за организацией питания»;</li> <li>• «О создании бракеражной комиссии»;</li> <li>• «О мерах по улучшению организации питания и усилении контроля его качества»;</li> </ul> <p><b>Положения, программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Положение об организации питания в ОО»</li> <li>• «Положение о бракеражной комиссии»</li> <li>• «Порядок взимания и расходования родительской платы»</li> <li>• «Программа организации и развития питания школьников»</li> </ul>	Сентябрь	Директор школы
2	Утвердить режим работы школьной столовой на учебный год	Сентябрь	Директор школы
3	<p>Подготовить нормативную документацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• план мероприятий по дезинфекции и дератизации пищеблока;</li> <li>• график генеральной уборки пищеблока;</li> <li>• программу производственного контроля;</li> <li>• журнал контрольных проверок пищеблока;</li> </ul>	Август	Зам. директора по АХР
4	<p><b>Подготовить пакет документов по производственному контролю качества питания, который включает:</b></p> <p>журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов,</p>	август	ответственный по питанию, комиссия по контролю за организацией питания

<p>продовольственного сырья;</p> <p>журнал контроля рациона питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции;</p> <p>журнал визуального производственного контроля пищеблока;</p> <p>журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);</p> <p>журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;</p> <p>журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания;</p> <p>журнал витаминизации блюд;</p> <p>журнал ежедневного мониторинга охвата обучающихся горячим питанием;</p> <p>журнал регистрации аварийных ситуаций;</p> <p>ведомость анализа используемого за неделю набора продуктов;</p> <p>программу производственного контроля соблюдения санитарного законодательства, качества и безопасности организации питания обучающихся;</p> <p>номенклатуру лабораторно-инструментальных методов исследования при проведении производственного контроля питания обучающихся</p>		
--	--	--

5	<b>Оформить уголок потребителя и разместить в нем следующие документы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приказ директора школы «Об организации горячего питания обучающихся»;</li> <li>• список обслуживающего персонала пищеблока;</li> <li>• режим работы пищеблока;</li> <li>• график посещения столовой школьниками различных классов;</li> <li>• меню школьной столовой;</li> <li>• план производственного контроля;</li> <li>• график дежурства по столовой педагогов и обучающихся;</li> <li>• книгу отзывов и предложений;</li> </ul>	сентябрь	Зам директора по АХР (ответственный по питанию)
6	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	Ежемесячно	Классные руководители
7	Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	сентябрь	Ответственный за питание

### 3. Работа с родителями

1	<b>Провести классные родительские собрания, посвященные организации питания.</b> <b>Примерные повестки дня:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»;</li> <li>• - «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у школьников»;</li> <li>• - «Питание школьника и его здоровье»;</li> <li>• - «Основные правила оздоровительного питания»;</li> <li>• - «Роль школьного питания в поддержании умственной и физической работоспособности обучающихся»;</li> <li>• - «Здоровое питание — залог здоровья»;</li> <li>• - «Как правильно составить рацион питания ребенка школьного возраста»;</li> <li>• - «Питание, воспитание, образование»</li> </ul>	По плану работы классных руководителей	Классные руководители
---	--	--	-----------------------

Директор школы:



Н.П.Ермакова