

**План работы
по организации горячего питания обучающихся
в МБОУ «Ибресинская СОШ №1»
на 2022 - 2023 учебный год**

Цель: создание условий для увеличения охвата учащихся горячим питанием и способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение 100% обучающихся начальных классов и обучающихся с ОВЗ бесплатным горячим питанием.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся 5-11 классов с привлечением средств родителей (законных представителей).
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организация работы комиссий: - бракеражной комиссии; - комиссии по контролю за организацией и осуществлением горячего питания.	В течение года	Администрация школы
2	Осуществление ежедневного контроля за работой школьной столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы, бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и осуществлением горячего питания
3	Сотрудничество с органами социальной защиты населения, органами опеки и попечительства по вопросам льготного питания.	В течение года	Администрация школы
4	Ведение мониторинга охвата обучающихся начальных классов и обучающихся с ОВЗ бесплатным горячим питанием. Предоставление отчётной документации по питанию в вышестоящие организации.	В течение года	Зам. директора по УВР
5	Организационное совещание классных руководителей по вопросам: - порядок приема учащимися горячего питания, график питания учащихся в школьной столовой; - соблюдение учащимися питьевого режима;	Сентябрь	Зам. директора по ВР

	- график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в школьной столовой; - работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.		
6	Консультации для родителей по вопросам организации горячего питания.	В течение года	Администрация школы

2. Методическое обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Медработник школы
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	Администрация школы, комиссия по контролю за организацией и осуществлением бесплатного питания.

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

№ п/п	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, медработник
2	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Учителя начальных классов
3	Конкурс газет среди учащихся 5-11 классов «О вкусной и здоровой пище».	Октябрь	Классные руководители
4	Выставка творческих работ о здоровом питании	Февраль	Учителя начальных классов
5	Анкетирование учащихся «Школьное питание: качество и разнообразие обедов»	Март	Комиссия по контролю за организацией и осуществлением питания, классные руководители
6	Анкетирование учащихся и их родителей «Удовлетворенность качеством школьного питания»	Май	Комиссия по контролю за организацией и осуществлением питания, классные руководители

4. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2022 - 2023 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.

№ 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	Завхоз Павлова И.Ф.
2	Оформление обеденного зала столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и осуществлением питания
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Заведующая производством, медработник школы
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующая производством, медработник школы
5	Качество поставленных продуктов	Сертификаты соответствия и качества, товарные накладные на поставляемую продукцию	Ежедневно	Заведующая производством, медработник школы
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Заведующая производством, медработник школы
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медработник школы
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Заведующая производством, бракеражная комиссия
9	Качество питания в школе	Качество пищи, ассортимент, работа пищеблока	1 раз в четверть	Бракеражная комиссия