



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГБОУ ООШ с.Стюхино

Еличкина Л.Н.Еличкина

« 12 » 08 2019 год

**ПЛАН РАБОТЫ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
на 2019 – 2020 учебный год**

Цель:

- создание условий, способствующие укреплению здоровья, формирование навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- укрепление и модернизация помещений и пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания;
- систематически проведение разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	директор школы, зам. директора по УР, классные руководители
2.	Организационное совещание: -порядок приема пищи учащимися; - график дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь	директор школы, зам. директора по УР
3	Совещание классных руководителей: - график приема пищи классами; - график сдачи овощей в столовую	сентябрь	директор школы, зам. директора по УР, классные руководители
4	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9 х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно – гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	октябрь	директор школы, зам. директора по УР, классные руководители, школьная комиссия
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	в течении года	школьная комиссия, директор школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой школьной столовой администрацией школы, проведение проверок	в течении года	школьная комиссия, директор школы

2. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	август	администрация

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	в течение года	классные руководители

2.	Беседы с учащимися 9 кл. «ГИА и стресс»	май	классные руководители
3.	Конкурс газет среди учащихся 1-4,6-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	март	Классные руководители, зам. директора по УР
4.	Проведение витаминной ярмарки	апрель	классные руководители
5.	Конкурс среди учащихся 6-8 классов «Хозяюшка»	февраль	учитель технологии
6.	Анкетирование учащихся: Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам «Спасибо»?	январь	зам. директора по УВР, классные руководители
7.	Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	май	школьная комиссия по питанию

4. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школьников.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Проверка двухнедельного меню.	раз в месяц	директор
2.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	ежемесячно	Гл. бухгалтер
3.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	ежедневно	Директор, гл. бухгалтер
4.	Использование родительских средств на питание учащихся.	1 раз в полугодие	Директор, гл. бухгалтер родительский комитет
5.	Организация просветительской работы.	по плану	зам. директора по УР, классные руководители
6.	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	1 раз в полугодие	классные руководители
7.	Контроль за качеством питания.	ежедневно	повар

6. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы. Задачи производственного контроля.

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- 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.

7. Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка	Соответствие плану размещения	1 раз в год	завхоз	акт готовности к новому учебному

	пищеблока	технологического оборудования			году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	повар	справка
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в месяц	завхоз	акт проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	1 раза в месяц	завхоз	температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	ежедневно	повар	бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар,	протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	завхоз	бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	директор	бракеражный журнал