

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Елизовская НШ №5»

Е.В.Рябошапка

30.08.2023



ПЛАН  
мероприятий по организации питания обучающихся  
МБОУ «Елизовская НШ №5»

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
<b>1.Организационно-методические мероприятия с кадрами</b>			
1.	Создать дегустационную комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	До 1 сентября	Директор
2.	Провести заседание дегустационной комиссии по питанию по разработке и утверждению мероприятий на учебный год (корректировка)	До 10 сентября	Директор
3.	Провести организационное собрание с работниками школьной столовой по вопросам организации питания в текущем году	До 10 сентября	Директор
4.	Провести организационное совещание с классными руководителями по вопросу организации завтраков, обедов в школьной столовой, организации питания в ГПД	До 10 сентября	Директор
5.	Внести на заседание родительского комитета вопрос «Организация питания обучающихся в соответствии с СанПин 2.4.2.2821-10».	Сентябрь	Председатель родительского комитета
6.	Организовать обучающие мероприятия для работников МБОУ ЕНШ №5 участием медицинского работника	Октябрь	Директор
7.	Педсовет (включение вопроса по организации питания) «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	Ноябрь	Директор
8.	Провести совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: 1.Рациональное использование денежных средств, выделенных на питание обучающихся. 2.Целевое использование продуктов питания и готовой продукции. 3.Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежемесячно	Директор

	4.Качество готовой продукции. 5.Санитарное состояние пищеблока. 6.Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроки их хранения и использования. 7.Организация приема пищи в школьной столовой. 8.Соблюдение графика работы столовой.		
9.	Создать бракеражную комиссию по контролю за продукцией в школьной столовой	Сентябрь	Директор
10.	Совещание классных руководителей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Октябрь	Зам.директора по УВР
11.	Итоги контроля за организацией питания на заседаниях педагогических советов и совещаниях при директоре	1 раз в четверть	Директор
<b>2.Профессиональное обучение работников пищеблока</b>			
1.	Провести семинар «Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результатам бракеража, медосмотра»	Сентябрь	Директор
2.	Курсы повышения квалификации	По необходимости	Шеф-повар
3.	Разработать и утвердить требования к персоналу сотрудников пищеблока, осуществляющих питание обучающихся	Сентябрь	Директор
<b>3.Административная работа</b>			
1.	Издать приказы по школе: - Об организации горячего питания на учебный год. - О назначении ответственного за горячее питание обучающихся. - Об усилении мер безопасности на пищеблоке. - Об административном и общественном контроле за качеством продукции. - О создании комиссии за качеством пищи в школьной столовой. - О создании бракеражной комиссии. - Об обеспечении С-витаминизации питания обучающихся. - Об упорядочении питания обучающихся горячими завтраками и обедами (бесплатно). - Об организации питания обучающихся ГПД.	Август	Директор
2.	Оформить уголок потребителя со следующими документами: - Приказ об организации горячего питания обучающихся на учебный год.	Сентябрь	Директор

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Список персонала пищеблока.</li> <li>-Режим работы пищеблока.</li> <li>- График посещения столовой.</li> <li>-Циклическое меню.</li> <li>-Книга отзывов и предложений.</li> </ul>		
3.	Утвердить режим работы школьной столовой на учебный год	Август	Директор
4.	Разработать и утвердить инструкции по охране труда и технике безопасности для сотрудников школьной столовой	Август	Директор
5.	<p>Подготовить нормативную документацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Журнал по выдаче инвентаря, посуды.</li> <li>- Журнал по выдаче моющих, дезинфицирующих средств в пищеблоке.</li> <li>- Журнал по выдаче спецодежды для персонала пищеблока.</li> <li>- План мероприятий по дератизации и дезинфекции пищеблока.</li> <li>- Журнал по ТБ персонала на пищеблоке.</li> <li>- График генеральной уборки пищеблока.</li> <li>- Программа производственного контроля.</li> <li>- Журнал контрольных проверок пищеблока.</li> </ul>	Август - сентябрь	Заместитель директора
6.	<p>Подготовить зав. производством папку «Формирование рациона питания»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Общие требования к качеству услуг по организации питания обучающихся и формированию их рациона питания.</li> <li>-Номенклатура пищевых продуктов для использования в составе рационов питания обучающихся в школьной столовой.</li> <li>- Номенклатура пищевых продуктов для использования в составе рационов питания детей школьного возраста в пришкольном оздоровительном лагере.</li> <li>- Рекомендуемая форма типов рациона (примерное меню) питания обучающихся.</li> <li>- Рекомендуемый ассортимент блюд, кулинарных изделий для организации питания обучающихся.</li> <li>- Перечень (примерный) пищевых продуктов для организации питания детей в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных выездных мероприятий.</li> <li>-Нормы физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии.</li> </ul>	Август, ноябрь	Директор, шеф-повар
7.	Подготовить документацию по производственному контролю качества питания:	Август	Директор, Шеф-повар

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья.</li> <li>-Журнал контроля рациона питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.</li> <li>-Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе).</li> <li>-Журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах.</li> <li>-Журнал витаминизации блюд.</li> <li>-Журнал ежедневного мониторинга охвата горячим питанием обучающихся.</li> <li>-Журнал регистрации аварийных ситуаций.</li> <li>-Программа производственного контроля.</li> </ul>		
8.	Обновить информационный стенд для родителей «Здоровое питание»	Сентябрь	Социальный педагог
9.	<p>Анкетирование родителей и обучающихся по организации питания:</p> <p>«Школьное питание: качество и разнообразие обедов»;</p> <p>«За что скажем поварам «спасибо»?».</p> <p>«Ваши предложения по развитию школьного питания на год».</p>	Сентябрь, декабрь апрель	Классные руководители
<b>4.Работа с родителями</b>			
1.	<p>Тематика родительских собраний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни.</li> <li>-Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.</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 ребенка школьного возраста.</li> <li>-Питание, воспитание, образование.</li> </ul>	1 раз в четверть	Классные руководители
2.	Работа дегустационной комиссии	В течение года	Директор
3.	Родительский контроль	1 раз четверть	Родительская общественность
4.	Социологические опросы по степени удовлетворенности организацией питания в школе	В течение года	Социальный педагог

5.	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся	В течении года	Классные руководители
<b>5. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей (законных представителей)</b>			
1.	Организовать и провести своевременную подготовку к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарными правилами и нормами	август	Директор, завхоз
2.	Оснастить школу холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	август	Директор, завхоз
3.	Эстетически оформить обеденный зал	август	Заведующий столовой
4.	Приобрести современную посуду для приготовления пищи и питания детей	август	завхоз
5.	Провести проверку вентиляции и электропроводки.	август	завхоз
6.	Осмотреть пожарный выход	август	завхоз
7.	Косметический ремонт пищеблока	август	завхоз