



Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 8

О.В. Шалгинбаева

01.09.2022 г.

План мероприятий по организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 8 имени Михаила Алексеевича Саксева

на 2022-23 учебный год

ЦЕЛЬ: 1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания.	01.09.2022	директор
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	ежемесячно	Заведующий хозяйством
3	Организационное совещание — порядок организации горячего питания ,бесплатное питание для 1-4 классов.	август	директор
4	Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Раз в 1 четверть	директор заведующий хозяйством классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители) -анкетирование родителей и обучающихся по питанию	в течение года	заведующий хозяйством управляющий совет школы

6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	в течение года	администрация школы
----------	--	----------------	---------------------

2. Методическое обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	в течение года	заведующий хозяйством; классные руководители
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	директор заведующий хозяйством; повар

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

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Эстетическое оформление зала столовой	В теч года	администрация школы
2	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой	в течение года	Директор школы

4. Работа с обучающимися по формированию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни.

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Проведение классных часов о правильном питании во всех классах	сентябрь	заведующий хозяйством, классные руководители
3	Конкурс «Золотая осень» 1-9 кл. Что у нас в огороде, то у нас на столе. Польза овощей.	октябрь	заведующий хозяйством, классные руководители
4	Цикл классных часов: «Азбука здорового питания» 1. «Режим дня и его значение». 1. «Дары природы» 2. «Культура приема пищи» 3. «Хлеб — всему голова» 4. «Острые кишечные заболевания и их	Сентябрь Октябрь Ноябрь Январь Март	классные руководители

	профилактика» 5. «За что скажем поварам спасибо?»	Май	
5	День Этикета.	Декабрь	классные руководители.
6	«Масленица»	Март	классные руководители
7	День дружбы народов. Конкурс блюд национальной кухни.	Апрель	классные руководители

5.Работа бракеражной комиссии

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	директор предс.бракеражной комиссии
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	бракеражная комиссия
3	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	Директор, заведующий хозяйством, повар
4	Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Ответственный за питание классные руководители
5	Контроль суточной пробы	1 р /неделю	повар, бракеражная комиссия
6	Проверка качества поставляемой продукции	1 р/месяц	бракеражная комиссия
7	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	ежедневно	дегустатор