



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ ООШ с.Черлак

Л.Р.Аптулаева

Приказ от 27.08.2020 № 71

План мероприятий по организации горячего питания

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственный
1	Размещение меню для ознакомления родителей и обучающихся: - в школьной столовой; - на официальном сайте школы, с приложением фото ежедневного рациона	Ежедневно в течение учебного года	Ответственный по питанию, повар школьной столовой
2	Обеспечение посещения родителями столовых в рамках родительского контроля	В течение учебного года	Директор школы, классные руководители, родители учеников
3	Усиление контроля со стороны бракеражной комиссии, включение в бракеражную комиссию нескольких родителей с посещением столовых (по графику), снятием бракеража, контролем температурного режима подаваемого блюда	Ежедневно в течение учебного года	Директор школы, классные руководители, родители учеников
4	Осуществление ежедневного контроля за качеством блюда, за соблюдением температурного режима подаваемого блюда, за соблюдением санитарно-гигиенических норм	Ежедневно в течение учебного года	Повара, ОО, родители учеников
5	Проведение мониторинга качества организации горячего питания	В течение учебного года	Администрация школы
6	Проведение классных часов и родительских собраний на тему: «Здоровое питание в школе»	В течение учебного года (не реже 1 раз в четверть)	Классные руководители
7	Проведение родительских собраний, классных часов, информационно-	В течение учебного года	Ответственный по питанию

	просветительской работы среди родительской общественности и обучающихся по вопросу организации питания в ОО, размещение информации на официальном сайте ОО		
8	Горячая линия для родителей и обучающихся по вопросам организации горячего питания	Ежедневно в течение учебного года	Ответственный по питанию
9	Работа с поварами по обращениям родителей в ОО по организации и качеству питания	Ежедневно в течение учебного года	Ответственный по питанию
10	Проведение дня открытых дверей с дегустацией блюд школьного меню	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	Ответственный по питанию
11	Проведение курсов повышения квалификации поваров, в целях улучшения качества питания в школьной столовой	В течение учебного года	Повара
12	Пересмотр меню с учетом пожеланий и включением блюд предлагаемых учениками и родителями	Посезонно, при условии разрешения внесения изменений в единое меню РБ	Администрация школы