

«Утверждаю»
Директор школы МБОУ СОШ с. Кужбахты

Мухаметдинова А.Р.

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МБОУ СОШ с. КУЖБАХТЫ

Информационная справка

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу подходов к организации полноценного питания в школе составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. В нем присутствует соки, напитки, кондитерские изделия.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Перед входом в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук учащимися.

При приготовлении пищи используется 10-дневное цикличное меню, согласованное Роспотребнадзором.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В школе ведутся журналы. Контроль за качеством питания возложен на школьную комиссию административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно. Ежемесячно ведется оформление документации и отчёта.

ЦЕЛЬ плана мероприятий организации и развития школьного питания:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и совершенствование форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ:

- 1. Способствовать формированию здоровой личности.*
- 2. Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.*
- 3. Совершенствовать формы организации питания.*
- 4. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.*

Участники реализации плана мероприятий:

Семья:

- организация контроля за питанием
- участие родительских комитетов классов

Управляющий совет школы,

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса
- контроль организации школьного питания

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- организация внеурочной занятости учащихся в занятости кружках и секциях;
- пропаганда здорового образа жизни

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
1. Организационные совещания организация питания учащихся; обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей; организация дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой; организация питьевого режима учащихся	Сентябрь, январь	Директор	Доведение до 100% охвата учащихся 1 – 11 классов организованным горячим питанием
2. Совещание классных руководителей по организации	Сентябрь, январь	Заместитель директора по	Проведение мониторинга питания

горячего питания		УВР	
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь, январь, апрель	Директор	Контроль организации питания
4. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия	Журнал проверок

Методическое обеспечение

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
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	Зам. директора по УВР	Выпуск информационных бюллетеней и методических рекомендаций, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, зам. директора по УВР	Повышение качества питания, культуры питания
3. Совершенствование нормативно-правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания	В течение года	Администрация	Пакет документов, соответствующих санитарному законодательству и законодательству по защите прав потребителей

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
1. Проведение классных часов по темам: – режим дня и его значение; – культура приема пищи; – острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь, ноябрь, март	Классные руководители	Методические разработки классных часов, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2. Конкурс «Золотая осень»	Октябрь	Заместитель директора по УВР	Выставка осенних поделок
3. Конкурс газет среди учащихся 3-5 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Классные руководители	Выставка газет
4. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	1 раз в четверть	Классные руководители	Пакет методических разработок, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
5. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период	Июнь	Заместитель директора по	Программа работы лагеря

(каникулярное время)		УВР, начальник лагеря с дневным пребыванием детей	
6. Акция «Поставь оценку блюду»	1 раз в четверть	Ответственный за организацию школьного питания	Повышение качества питания школьников
7. Размещение информации об организации школьного питания на сайте	Постоянно	Директор	Открытость информации для участников образовательного процесса

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
Проведение классных родительских собраний по темам: – совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся. – профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний	Октябрь, декабрь, март	Заместитель директора по УВР	Повышение информационной просвещенности родителей

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

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
1. Внедрение новых блюд, изделий в систему школьного питания	в течение года	Поставщики продукции	Не менее 3 новых блюд за полугодие
2. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: ножи для овощерезки, электромясорубка	В течение года	Администрация	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства
3. Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация, поставщики продукции	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства
4. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями	Постоянно	Поставщики продукции	Уменьшение заболеваемости среди учащихся
5. Проведение дегустаций школьного питания для родительской общественности	март	Администрация	

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

<i>Объект производственного контроля</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственный</i>	<i>Учетно-отчетная форма</i>
1. Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год - август	Учитель технологии	Акт готовности к новому учебному году
2. Соблюдение санитарного	Ежедневн	Ответственный за	

состояния пищеблока	о	организацию горячего питания	
3. Условия хранения поставленной продукции	1 раз в неделю	Административно-общественная комиссия	Температурная карта холодильного оборудования
4. Качество поставленных сырых продуктов	1 раз в неделю	Административно-общественная комиссия	Бракеражный журнал
5. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Административно-общественная комиссия	Протокол проверки
6. Контроль наличия суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7. Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Административно-общественная комиссия	Акт
8. Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	1 раз в месяц	Административно-общественная комиссия	Акт
9. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, классные руководители	
10. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Повар, кухонный работник	
11. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	2 раза в год	Административно-общественная комиссия	Протокол проверки
12. Контроль за организацией приема пищи обучающимися	ежедневно	Ответственный за питание	
13. Мониторинг организации школьного питания	Ежемесячно	Административно-общественная комиссия	Результаты мониторинга: получение информации об организации питания
14. Мониторинг замечаний надзорных органов, управления образования, родительской общественности, школьной комиссии по организации и качеству питания	Постоянно	Административно-общественная комиссия	Получение объективной информации об организации школьного питания