

План работы

по организации горячего питания в 2022 -2023 учебном году

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным учреждением.
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
2.	Организационное совещание - порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания	Сентябрь	Директор школы, зам. директора по ВР, ответственные за организацию питания
3.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Зам. директора по ВР
4.	Заседание классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием; - Соблюдение сан. гигиенических требований; - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Директор школы, зам. директора по ВР
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родители).	В течение года	Директор школы, зам. директора по ВР
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы, бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований;	В течение года	Зам. директора по ВР, ответственные за организацию питания

	- организация горячего питания - залог сохранения здоровья		
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрение безналичного расчета учащихся	1 раз в полугодие	Администрация школы

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

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	Шеф-повар, ответственные за организацию питания
3.	Осуществление диетического питания обучающихся	В течение года	Шеф-повар, ответственные за организацию питания

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

№	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»	Сентябрь	Классные руководители 1-11 классов
2.	Беседы для обучающихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Анкетирование: - «Питание глазами родителей» - «Питание глазами обучающихся»	Октябрь Апрель	Зам. директора по ВР, соц. педагог
4.	Конкурс газет среди обучающихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 5-9 классов
5.	Беседы с обучающимися 10-11 классов «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители 10-11 классов
6.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов
7.	Конкурс среди обучающихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии

5. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2022 - 2023 учебный год

Задачи производственного контроля

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- 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.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ответственные за организацию питания	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	ответственные за организацию питания	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал