Согласовано: Председатель УС Ильина О.Н. От 29.08.2023 г.

Утверждаю: Директор МБОУ «Большекуналейская А.М.Ивлева Приказ № 92 от 30.08.2023

План мероприятий по организации питания в школьной столовой

на 2023-2024 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

<u>1.0рга</u> №п/п	низационно-аналитическая работа, инф Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
31211/11	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания.	01.09.2022	директор
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	ежемесячно	Зам директора по УВР
3	Организационное совещание — порядок организации горячего питания ,бесплатное питание для 1-4 ,5-11 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 зам директора по УВР, классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители) -анкетирование родителей и обучающихся по питанию	в течение года	Зам директора по УВР, управляющий совет школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематическихпроверок.	в течение года	администрация школы

2. Методическое обеспечение

Организация консультаций для лассных руководителей 1-4, 5-8, -11 классов: Культура поведения учащихся во ремя приема пищи, соблюдение анитарногигиенических ребований»;	в течение года	заместитель директора;классные руководители
организация горячего питания залог сохранения здоровья». Обобщение и распространение оложительного опыта по	В течение года	директор заместитель директора;повар
a p (3)	нитарногигиенических ребований»; ребований»; реганизация горячего питания валог сохранения здоровья». В бобщение и распространение рложительного опыта по рагосаморганизации и	нитарногигиенических ребований»; реганизация горячего питания валог сохранения здоровья». В течение года рложительного опыта по

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы

столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей

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

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

No	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
п/			
1	Проведение классных часов о правильном питании во всех классах	сентябрь	Зам директора по УВР,кл рук-ли
3	Конкурс «Золотая осень» 1-11 кл . Что у нас в огороде, то у нас на столе. Пользаовощей.	октябрь	Зам УВР, кл рук-ли
4	Цикл классных часов: «Азбука здоровогопитания» 1. «Режим дня и его значение». 1. «Дары природы» 2. «Культура приема пищи» 3. «Хлеб — всему голова» 4. «Острые кишечные заболевания и ихпрофилактика» 5. «За что скажем поварам спасибо?»	Сентябр ь Октябрь Ноябрь Январь Март	Замдиректора по УВР классные руководители
5	День Этикета.	Декабрь	замдиректора по УВР

			Классные руководители.
6	«Масленица»	Март	замдиректора по УВР классные
U			руководители
7	День дружбы народов. Конкурс	Апрель	замдиректора по УВР классные
	блюднациональной кухни.		руководители

5. Работа бракеражной комиссии

5.	Работа бракеражной комиссии			
No	Мероприяти	Сроки	Ответственный	
	я	_		
1	Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	директор предс.бракеражной комиссии	
2	Проверка целевого использования продуктовпитания и готовой продукции.	Ежемесячно	бракеражная комиссия	
3	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	Директор, зам. директора по УВР повар	
4	Анкетирование обучающихся и их родителей попитанию.	Ноябрь	Зам. директора по УВР 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 приготовленнойпищи	ежедневно	бракеражная комиссия	