

# МБОУ «Новосафоновская средняя общеобразовательная школа»

## План работы

### по организации горячего питания

в 2023-2024 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 льготным питанием обучающихся.
- Привлечение средств родителей (законных представителей) для организации рационального питания обучающихся.
- 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            |             |
| 2. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и обучающихся в столовой                         | Сентябрь          |             |
| 3. Совещание классных руководителей:<br>- О получении учащимися завтраков, обедов, охват питанием   | Октябрь           |             |
| 4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам:<br>- Охват учащихся горячим питанием<br>- Соблюдение санитарно-гигиенических требований | Ноябрь<br>февраль |             |
| 5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).  | В течение года    |             |
| 6. Осуществление контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.   | В течение года    |             |

#### 2. Методическое обеспечение

| Основные мероприятия   | Сроки          | Исполнители              |
|--|----------------|--------------------------|
| 1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов:<br>- культура поведения учащихся во время приема пищи,<br>- соблюдение санитарно-гигиенических требований;<br>- организация горячего питания - залог сохранения здоровья. | В течение года | Ответственный по питанию |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации школьного питания среди классов с наибольшим охватом горячим питанием,   | до 01.12.      |                          |

### 3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой.

| Основные мероприятия  | Сроки          | Исполнители              |
|---|----------------|--------------------------|
| 1. Эстетическое оформление зала столовой  | Август         | Ответственный по питанию |
| 2. Улучшение материально-технической базы пищеблока (покупка оборудования, инвентаря, посуды и т.д) | В течение года | Завхоз                   |

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

| Основные мероприятия   | Сроки                        | Исполнители                                  |
|--|------------------------------|--|
| 1. Проведение классных часов по темам:<br>- Режим дня и его значение<br>- Культура приема пищи<br>- «Хлеб — всему голова»<br>- Острые кишечные заболевания и их профилактика | Сентябрь                     | Классные руководители                        |
| 2. Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»  | Октябрь                      | Учителя начальных классов                    |
| 3. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»   | Декабрь                      | Классные руководители, медработник           |
| 4. Анкетирование учащихся:<br>- За что скажем поварам спасибо?   | Октябрь<br>Февраль<br>Апрель | Зам. директора по УВР, классные руководители |
| 5. Анкетирование детей «Ваши предложения на год по улучшению и развитию школьного питания»   | Май                          | Школьная комиссия по питанию                 |

### 5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора по школе. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями отдела образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения. Бракеражная комиссия входит в состав школьной комиссии. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

#### **6. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.**

| Мероприятия   | Сроки                   | Ответственное лицо                                |
|---|-------------------------|---|
| 1. Проверка меню.   | Сентябрь                | ответственный за горячее питание                  |
| 2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно              | калькулятор                                       |
| 3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.     | Ежедневно               | ответственный за горячее питание                  |
| 4. Использование финансовых средств на питание учащихся.                  | Октябрь, январь         | Калькулятор, ответственный за горячее питание     |
| 5. Организация просветительской работы.                                   | Октябрь, апрель         | классные руководители,                            |
| 6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.                      | Ноябрь                  | Классные руководители                             |
| 7. Контроль за качеством питания.   | Ежедневно               | Бракеражная комиссия                              |
| 8. Проверка табелей питания.  | Ежемесячно              | Ответственный по питанию                          |
| 9. Мониторинг питания по классам  | По итогам четверти      | Классные руководители<br>Ответственный по питанию |
| 10. Отчет по организации питания за учебный год (анализ, план)            | По итогам учебного года | Ответственный по питанию                          |

#### **7. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2023 - 2024 учебный год.**

Задачи производственного контроля.

*Контролируется:*

правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

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                   | Завхоз  | Акт готовности к новому учебному году        |
| 2     | Оформление столовой                        | Обеденный зал   | 1 раз в четверть              | Председатель комиссии, Ответственный по питанию | Книга протоколов заседаний комиссии          |
| 3     | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал                | Ежедневно                     | Работники столовой                              | Акты проверки                                |
| 4     | Условия хранения поставленной продукции    | Холодильное оборудование, подсобные помещения               | Ежедневно<br>2 раза в неделю  | Работники столовой<br>Ответственный по питанию  | Журнал проверки ТС холодильного оборудования |
| 5     | Качество поставленных сырых продуктов      | Документы качества на поставляемую продукцию, накладные,    | По мере поступления продуктов | Работники столовой<br>Калькулятор               | Бракеражный журнал                           |
| 6     | Контроль качества готовой продукции        | внешний вид, цвет, запах, вкус.                             | Ежедневно                     | Бракеражная комиссия                            | Бракеражный журнал                           |
| 7.    | Контроль суточной пробы                    | Специальные контейнеры, температура хранения,               | Ежедневно                     | Ответственный по питанию                        | Бракеражный журнал                           |