



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «СОСОШ №2»
/Садовская Н.С./
от «27» августа 2024г.

**План мероприятий
по контролю за организацией питания обучающихся
МБОУ «СОСОШ №2»**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- повысить культуру питания среди обучающихся;
- обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания;
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости приема горячего питания, о потребностях в рациональном и сбалансированном питании.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания	до 01.09.2024	Директор школы
2. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Ежемесячно	Ответственный за организацию горячего питания
3. Административное совещание «Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов в школе»	Сентябрь	Ответственный за организацию горячего питания)
4. Совещание при директоре школы «Результаты общественного (родительского) контроля за питанием обучающихся»	1 раз в четверть	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
5. Организация работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
7. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Комиссия по производственному контролю
8. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании».	В течение года	Ответственный за организацию горячего питания, Классные руководители 1-11 классов
2. Методическое обеспечение		
Организация консультаций для классных руководителей 1- 11 классов: «Культура поведения обучающихся во время приема	В течение года	Администрация школы Классные руководители 1-11 классов

пищи, соблюдение санитарно- гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».		
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей		
Текущий ремонт пищеблока, зал столовой	В течение года	Директор школы, зам по АХЧ, завстоловой.
Приобретение оборудования	По мере финансирования	зам по АХЧ
4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся		
Проведение классных часов о здоровом питании	1 раз в четверть	Классные руководители 1-11 классов
Конкурс газет среди обучающихся 2-9 классов на тему культуры питания	ноябрь	Классные руководители 2-9 классов
Анкетирование обучающихся: «Школьное питание: качество и разнообразие блюд»	Декабрь, апрель	Классные руководители 4-11 классов
Неделя ЗОЖ	Апрель	Ответственный за организацию горячего питания , Классные руководители 1-11 классов, соц.пед, зам по ВР
Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЗР, технология, физическая культура, русский язык, английский язык (2-9 классы)	Январь-февраль 2024 года	Учителя-предметники
Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май 2024 г.	Ответственный за организацию горячего питания , Классные руководители 1-11 классов
5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде		
Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Личная гигиена ребенка».	Ноябрь, апрель	Классные руководители 1-11 классов, медсестра
Индивидуальные беседы об организации питания в школе с родителями обучающихся .	В течение года	Классные руководители 1-11 классов, медсестра

План-график контроля за организацией питания обучающихся на 2024-2025 учебный год

Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
Проверка готовности помещения столовой	Сентябрь	Ответственные за

для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.		организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ежедневно	Ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия, общественная комиссия
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ежедневно	Ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия, общественная комиссия
Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ежедневно	Ответственные за организацию питания
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	1 раз в неделю	Ответственные за организацию питания
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	В начале каждого полугодия	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	1 раз в неделю	Ответственные за организацию питания
Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ежедневно.	Ответственные за организацию питания
Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	1 раз в неделю.	Ответственные за организацию питания
Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем	1 раз в неделю.	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.		
Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	1 раз полугодие	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.	Постоянно	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)		Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Эстетическое оформление зала столовой		Зам по ВР
Замена устаревшего оборудования	По мере необходимости	Директор школы
Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	1 раз в месяц	Зам по АХЧ
Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	В течение года	Классные руководители 1-11 классов
Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	1 раз в четверть	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся