

Утверждаю
директор
КГУ «Общеобразовательная школа №15»
отдел образования
Осакаровского района управления образования
Карагандинской области
О. Степанова



**План работы
по организации горячего питания
в 2022-2023 учебный год**

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

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение горячим питанием всех обучающихся школы.
- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий обучающихся.
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- 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. Организационное совещание — порядок приема обучающимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя в столовой	Сентябрь	Директор школы Степанова О.Н.
2. Совещание классных руководителей: - О получении обучающимися горячего питания	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
3. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение санитарно- гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Школьная комиссия по питанию
4. Организация работы школьной комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы, комиссия по горячему питанию

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
----------------------	-------	-------------

1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Ответственный по питанию.
--	----------------	---------------------------

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

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение бесед по темам: 2. «Культура приема пищи», 3. Участие в проекте Демография.	Сентябрь	Классные руководители Администрация школы, ответственный по питанию Кантарбаева Г.А.
2. Беседы для обучающихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Учителя начальных классов
3. Беседы с обучающимися 5-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители, медицинская сестра
4. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Февраль Апрель	Классные руководители
5. Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

4. 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. 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:

1. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
2. За качеством готовой продукции;
3. За санитарным состоянием пищеблока;
4. За организацией приема пищи обучающихся;
5. 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.

5. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственное лицо
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Медицинская сестра школы
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Медицинская сестра школы
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Медицинская сестра школы
6. Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители Ответственный по питанию Кантарбаева Г.А.
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Медицинская сестра школы Школьная комиссия по питанию.

6. 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.

№ пп	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	Зам.директор	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 Медицинская сестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой Медицинская сестра	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Медицинская сестра	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медицинская сестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медицинская сестра	Бракеражный журнал