

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ Бемыжская средняя школа

М.В. Усачева
« 01 » сентября 2023 г.



**План мероприятий
по организации питания в школьной столовой
МКОУ Бемыжская средняя школа
на 2023-2024 учебный год**

ЦЕЛЬ: 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. Повышение культуры питания;
3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания.	01.09.2023	Директор
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	Ежемесячно	Зам директора по ВР
3	Общешкольное родительское собрание на тему «Порядок организации горячего питания, бесплатное питание для 1-4 классов»	04.09.2023	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 полугодие	Директор, зам. директора по ВР, классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители) - анкетирование родителей и обучающихся по питанию.	В течение года	Зам директора по ВР, управляющий совет школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы

2. Методическое обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-9 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Заместитель директора, классные руководители

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

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Эстетическое оформление зала столовой	В течение года	Администрация школы
2	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой	В течение года	Директор школы

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

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Проведение классных часов о правильном питании во всех классах.	сентябрь	Зам. директора по ВР, классные руководители
3	Конкурс «Золотая осень» 1-9 класс. Что у нас в огороде, то у нас на столе. Польза овощей.	октябрь	Зам.директора по ВР, классные руководители
4	Цикл классных часов: «Азбука здорового питания» 1. «Режим дня и его значение». 2. «Дары природы» 3. «Культура приема пищи» 4. «Хлеб — всему голова» 5. «Острые кишечные заболевания и их профилактика» 6. «За что скажем поварам спасибо?»	сентябрь октябрь ноябрь январь март май	Зам.директора по ВР, классные руководители
5	День Этикета.	декабрь	Зам.директора по ВР, классные руководители
6	«Масленица»	март	Зам.директора по ВР, классные руководители
7	День дружбы народов. Конкурс блюд национальной кухни.	апрель	Зам.директора по ВР, классные руководители

5. Работа бракеражной комиссии

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка десятидневного меню.	сентябрь	Директор, председатель бракеражной комиссии
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	ежемесячно	Бракеражная комиссия
3	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	ежедневно	Директор, зам.директора по ВР, повар
4	Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	ноябрь	Зам.директора по ВР, классные руководители
5	Контроль суточной пробы.	1 раз в неделю	Повар, бракеражная комиссия
6	Проверка качества поставляемой продукции	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
7	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	ежедневно	Дегустатор