

«Утверждаю»

И.о. директора

МКОУ СОШ №1 им. Г.С. Фатеева

.....Е.С. Борисова

к пр. №215 от 02.09.2024г



## План работы МКОУ СОШ №1 им. Г.С.Фатеева по организации полноценного сбалансированного питания обучающихся на 2024-2025 уч. год

ЦЕЛЬ: Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков культуры правильного питания.

Основные задачи по организации питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
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

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1. Организационно - аналитическая работа, информационное обеспечение			
1.	Согласование десятидневного меню с зам. начальника ТОУ «Роспотребнадзор» по СК в Изобильненском районе	Август	кладовщик
2.	Назначение ответственных за организацию питания обучающихся	август	Директор
3.	Организационное совещание — порядок приема обучающимися завтраков: -бесплатного горячего питания; -график дежурств и обязанности дежурного учителя и обучающихся в столовой. -Охват горячим питанием в течение года - Соблюдение СанПин - Профилактика инфекционных заболеваний и пр.	август	Администрация школы
4.	Анкетирование обучающихся: - Школьное питание: качество и разнообразие завтраков и обедов.	2 раз в год	зам. директора по ВР
5.	Организация работы бракеражной комиссии	В теч. года	директор

6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы.	В теч. года	зам. директора по ВР
7.	Информационное сопровождение сайта (меню)	По необх.	Отв. за направление
2. Методическое и консультационное обеспечение			
8.	Организация консультаций для классных руководителей	В течение года	зам. директора по ВР
9.	Распространение буклетов, брошюр, рекомендаций по питанию среди детской и родительской общности	март	Добровольцы, классные руководители
10.	Работа с персоналом пищеблока: - организация повышения квалификации и профессионального уровня работников пищеблока - ВКС	в течение года	По согласованию с ОО АКМО
3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и родителей			
11.	Проведение текущего ремонта пищеблока	Июнь, август	Зам.директора по АХЧ
12.	Приобретение для школьной столовой: посуды; кухонного инвентаря и пр.,	в течение года	Зам. директора по АХЧ
13.	Обслуживание, профилактический ремонт технологического оборудования	в течение года	Зам. директора по АХЧ
4. Работа с обучающимися по формированию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни.			
14.	Выставка поделок из фруктов, овощей для обучающихся 1-4 классов («Осенняя ярмарка »)	октябрь	Классные руководители
15.	Цикл классных часов по направлению: -«Счастливо жить — ЗДОРОВЫМ быть!» - «Режим дня младшего школьника» Беседа «Мы за здоровый образ ЖИЗНИ!» Информационный час:- «Мой выбор- здоровье!» -«Острые кишечные заболевания и их профилактика»	в течение года	Классные руководители, м/с
16.	Участие в муниципальном этапе «Разговор о правильном питании»; - собеседования по вопросам организации питания	Апрель	Отв. за направление
17.	Анкетирование обучающихся	2 раза в год	Зам директора по ВР, классные руководители
5. Работа бракеражной комиссии			
18.	Осуществление контроля технологии приготовления пищи, сроков реализации скоропортящихся продуктов, бракеражем готовой пищи	ежедневно	М/с , Бракеражная комиссия

19.	Организация 10-ти дневного меню		Повара Кладовщик, отв. за организацию питания
20.	Осуществление контроля качества питания	в течение года	Бракеражная комиссия М/с
21.	Осуществление контроля соблюдения сотрудниками пищеблока санитарных норм и медосмотров	ежегодно	М/с Директор школы
22.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
23.	Осуществление контроля соблюдения обучающимися санитарно-гигиенических требований в столовой	ежедневно	Дежурный учитель по столовой, классные руководители
24.	Витаминизация блюд	ежедневно	М/с
25.	Контроль суточной пробы	ежедневно	Повар, м/с, бракеражная комиссия
26.	Ведение табелей питания	ежедневно	Кладовщик
27.	Проверка табелей питания	ежемесячно	ОО АКМО

