

УТВЕРЖДАЮ
Директор 
МКОУ «Кудьзевский СОШ»
Рапидова Х.М.

ПЛАН РАБОТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ на 2024-2025 год

Информационная справка

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу подходов к организации полноценного питания в школе составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется хранению продуктов. В школе имеется холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работника пищеблока входит выполнение всех норм хранения продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

В помещении столовой организовано специальное место для мытья рук учащимися.

При приготовлении пищи используется 10-дневное цикличное меню, согласованное Роспотребнадзором.

Качество получаемой готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В школе ведутся журналы. Контроль за качеством питания возложен на школьную комиссию административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно. Ежемесячно ведется оформление документации и отчёта.

ЦЕЛЬ плана мероприятий организации и развития школьного питания:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и совершенствование форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ:

1. Способствовать формированию здоровой личности.
2. 100% охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием.
3. Совершенствовать формы организации питания.
4. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

Участники реализации плана мероприятий:

Семья:

- организация контроля за питанием

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса
- контроль организации школьного питания

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- организация внеурочной занятости учащихся в занятости кружках и секциях;
- пропаганда здорового образа жизни

Медицинский работник (при наличии):

- уроки здоровья
- индивидуальные беседы
- контроль за здоровьем обучающихся
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

Социальный педагог:

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому
- помощь в выборе занятий по интересам
- санитарно-гигиеническое просвещение

– организация питания детей из социально-незащищенных семей

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
1. Организационные совещания организация питания учащихся; -организация дежурства -организация питьевого режима учащихся	Сентябрь, январь	Директор Зам.дир.по ВР	100% охват учащихся 1 – 4 классов организованным горячим питанием
2. Совещание классных руководителей 1-4 классов по организации горячего питания	Сентябрь, январь	Заместитель директора по ВР	Проведение мониторинга питания
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь, январь, апрель	Директор школы	Контроль организации питания
4. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия	Журнал проверок

Методическое обеспечение

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов: – культура поведения учащихся во время приема пищи, – соблюдение санитарно- гигиенических требований – организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Зам.дир.по ВР	Выпуск информационных бюллетеней и методических рекомендаций, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, социальный педагог Зам.дир.по ВР	Повышение качества питания, культуры питания
3. Совершенствование нормативно-правовой базы, методической и технологической документации по организации	В течение года	Администрация	Пакет документов, соответствующих санитарному законодательству и

школьного питания			законодательству по защите прав потребителей
-------------------	--	--	--

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
1. Проведение классных часов по темам: – режим дня и его значение; – культура приема пищи; – острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь, ноябрь, март	Школьная мед.сестра Классные руководители	Методические разработки классных часов, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2. Конкурс «Золотая осень»	Октябрь	Заместитель директора по ВР	Выставка осенних поделок
3. Конкурс газет среди учащихся 3–4 классов «О вкусной и здоровой пище»	декабрь	Заместитель директора по ВР	Выставка газет
4. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	1 раз в четверть	Классные руководители	Пакет методических разработок, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
5. Акция «Поставь оценку блюду»	1 раз в четверть	Ответственный за организацию школьного питания	Повышение качества питания школьников
6. Размещение информации об организации школьного питания на сайте		Директор школы Ответственный за сайт	Открытость информации для участников образовательного процесса

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
Проведение классных родительских собраний по темам: – совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся. – профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний	декабрь, март	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог	Повышение информационной просвещенности родителей

**Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой,
расширению сферы услуг для учащихся и родителей**

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>	<i>Ожидаемые результаты</i>
1. Внедрение новых блюд, изделий в систему школьного питания	в течение года	Админ	Не менее 2 новых блюд за полугодие
2. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: ножи для овощерезки, блендер	В течение года	Администрация	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства
3. Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства
4. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями	Постоянно	Администрация	Уменьшение заболеваемости среди учащихся
5. Проведение дегустаций школьного питания для родительской общественности	март	Администрация	

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

<i>Объект производственного контроля</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственный</i>	<i>Учетно-отчетная форма</i>
1. Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год - август	завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию горячего питания	
3. Условия хранения поставляемой продукции	1 раз в неделю	Административно-общественная комиссия	Температурная карта холодильного оборудования
4. Качество поставленных сырых продуктов	1 раз в неделю	Административно-общественная комиссия	Бракеражный журнал
5. Контроль за ассортиментом	2 раза в год	Административно-	Протокол проверки

вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции		общественная комиссия	
6. Контроль наличия суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7. Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Административно-общественная комиссия	
8. Соответствие рациона питания обучающихся примерному недельному меню	1 раз в месяц	Административно-общественная комиссия	
9. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классные руководители	
10. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Медицинский работник (при наличии)	
11. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	2 раза в год	Административно-общественная комиссия	Протокол проверки
12. Контроль за организацией приема пищи обучающимися	ежедневно	Зам.дир.поВР Социальный педагог	
13. Мониторинг организации школьного питания	Ежемесячно	Административно-общественная комиссия	Результаты мониторинга: получение информации об организации питания
14. Мониторинг замечаний надзорных органов, управления образования, родительской общественности, школьной комиссии по организации и качеству питания	Постоянно	Административно-общественная комиссия	Получение объективной информации об организации школьного питания