



Утверждаю
Директор МБОУ «СШ № 14»
А.Н. Межевикина
«14» августа 2023

ПЛАН по организации горячего питания обучающихся МБОУ «СШ № 14»

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

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление и модернизация материальной базы буфета;
- повышение культуры питания обучающихся;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической работы с обучающимися и родителями (законными представителями) о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки проведения мероприятия	Ответственные исполнители за проведение мероприятия	Отметка о выполнении
Назначение ответственного за организацию горячего питания	До 01.09.2023	Директор школы	
Совещание при директоре школы «организация питания учащихся школы» по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение требований к калорийности и массе готовых блюд;	Раз в четверть	Директор школы, Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	

- обсуждение итогов проверок комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в школе; - соблюдение санитарно – гигиенических требований к организации питания			
Оповещение родителей (законных представителей) об обеспечении льготном горячим питанием для обучающихся различных категорий	Сентябрь-октябрь	Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	
Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся школы	Раз в квартал	Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	
Организация работы комиссии общественного (родительского) контроля	Ежемесячно	Комиссия общественного (родительского) контроля	
Осуществление ежедневного контроля за работой школьного буфета	Ежедневно	Администрация, ответственный за организацию питания	
Размещение меню на стендах, сайте образовательной организации	ежедневно	Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	
Оформление информационного стенда «Поговорим о правильном питании»	Сентябрь -октябрь	ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	

2. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ

Основные мероприятия	Сроки проведения мероприятия	Ответственные исполнители за проведение мероприятия	Отметка о выполнении
Организация классных часов и бесед по формированию культуры здорового питания (по отдельному плану)	В течение учебного года	ответственный за организацию питания (Т.О. Лукашева), классные руководители	
Включение тем о здоровом питании в программы внеурочной деятельности	Ежегодно	Заместители директора А.Ю. Самонова, А.Л. Артеменков, классные руководители	
Конкурс буклетов «Здоровое питание – здоровое поколение»	Январь	Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	
Конкурс стенгазет среди учащихся 5-9 классов, конкурс рисунка среди учащихся 1-4 классов по теме «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	ответственный за организацию питания (Т.О. Лукашева), классные руководители	
Викторина «Истина в еде» 5 классы	Декабрь	Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	
Конкурс компьютерных презентаций «Правильное питание – залог здоровья»	Апрель	Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)	
Организация тематических выставок в школьной библиотеке «Здоровое питание – здоровое поколение»	В течение года	Педагог – библиотечарь А.М.Тимощенко	

<p>Анкетирование родителей учащихся 1-х классов (законных представителей) об организации питания в школе</p>	<p>Ноябрь</p>	<p>ответственный за организацию питания (Т.О. Лукашева), классные руководители</p>	
<p>Встреча врачей с обучающимися начальных классов с лекцией по теме «Личная гигиена ребенка»</p>	<p>Декабрь</p>	<p>Заместитель директора А.Ю.Самсонова, классные руководители</p>	
<p>Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»</p>	<p>Март</p>	<p>Заместитель директора А.Ю. Самсонова, классные руководители</p>	
<p>Родительское собрание «роль семейных традиций и ценностей в формировании у детей и подростков позиции здорового образа жизни»</p>	<p>Февраль</p>	<p>Классные руководители 1-11 классов</p>	
<p>Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно – гигиенических требований; - ведение и сбор документации по организации горячего питания; - Организации питания для льготных категорий обучающихся; - организаци работы по увеличению охвата питанием обучающихся 5-11 классов</p>	<p>В течение года</p>	<p>Ответственный за организацию питания (Т.О.Лукашева)</p>	

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы школьного буфета

Основные мероприятия	Сроки проведения мероприятия	Ответственные исполнители за проведение мероприятия	Отметка о выполнении
Эстетическое оформление буфета	В течение года	Заместитель директора по АХР	

4. Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся школы

Позиция	1-4 кл.	5-11 кл	Примечание
Количество обучающихся всего	340		
Количество обучающихся в первую и вторую смены всего			
Количество обучающихся, обеспеченных горячим питанием (только завтрак, только обед, только полдник)			
Тип организации питания в зависимости от режима работы (только завтрак, только обед, только полдник; двухразовое питание; трехразовое питание)	двухразовое питание		
Охват горячим питанием детей в группах продленного дня (присмотра и ухода) и охват горячим питанием детей, находящихся на подвозе в общеобразовательную организацию			
Тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные)	буфеты-раздаточные		
Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, помещений для персонала пищеблока, обеденного зала			
Укомплектованность пищеблока рабочим технологическим оборудованием, степень износа оборудования	укомплектовано		
Укомплектованность обеденного зала мебелью, степень износа мебели;			
Количество посадочных мест в обеденном зале с учетом требований санитарных норм по площади обеденного зала;	86		

<p>Исправность раукомойников (системы водоснабжения и водоотведения), наличие в них горячей и холодной проточной воды, подаваемой через смесители, при отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения – оборудование нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения</p>	<p>Раукомойники исправны, имеется холодная и горячая вода</p>		
<p>Соответствие меню положениям настоящего Стандарта и примерному типовому меню, утвержденному на уровне региона Соответствует/не соответствует</p>			
<p>Организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящего Стандарта</p>	<p>проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также проведение поверки весов</p>		
<p>Наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей и его периодичность</p>	<p>1 раз в неделю</p>		
<p>Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов</p>	<p>постоянный контроль за качеством блюд и кулинарных изделий</p>		
<p>Соответствие фактически используемых продуктов требованиям законодательства о техническом регулировании, а также ГОСТам на</p>			

продукцию детского питания			
удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование)			

Социальный педагог



Т.О. Лукашева