

Утверждаю:
Директор МКОУ «Ефимовская ООШ»
/Исакова А.А.



План мероприятий по организации питания в школьной столовой МКОУ «Ефимовская ООШ» на 2022-2023уч.год

ЦЕЛЬ: 1. 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. 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.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания.	30.08.2022	директор
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	ежемесячно	Замдиректора по ВР
3	Организационное совещание — порядок организации горячего питания ,бесплатное питание для 1-4 классов.	август	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 1 четверть	директор замдиректора по ВР классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители) -анкетирование родителей и обучающихся по питанию	в течение года	Замдиректора 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 1-4кл. Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	в течение года	заместитель директора; классные руководители
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	директор заместитель директора; повар

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 теч 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	Замдиректора по ВР, кл рук-ли
3	Конкурс «Золотая осень» 1-9 кл. «Что у нас в огороде, то у нас на столе». Польза овощей.	октябрь	Зам ВР, кл рук-ли
4	Цикл классных часов: «Азбука здорового питания» 1. «Режим дня и его значение» 1. «Дары природы» 2. «Культура приема пищи» 3. «Хлеб — всему голова» 4. «Острые кишечные заболевания и их профилактика» 5. «За что скажем поварам спасибо?»	Сентябрь Октябрь Ноябрь Январь Март Май	Замдиректора по ВР классные руководители
5	День Этикета.	Декабрь	замдиректора по ВР Классные руководители.
6	«Масленица»	Март	замдиректора по ВР

			классные руководители
7	День дружбы народов. Конкурс блюд национальной кухни.	Апрель	замдиректора по ВР классные руководители

5. Работа бракеражной комиссии

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	директор предс. 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 р /неделю	повар, бракеражная комиссия
6	Проверка качества поставляемой продукции	1 р/месяц	бракеражная комиссия
7	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	ежедневно	дегустатор