

**План работы по организации питания в МКОУ
«Чаравалинская СОШ»
на 2024– 2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок
1	2	3
Организационно-методические мероприятия		
1.	Провести организационное совещание с классными руководителями по вопросу организации завтраков и обедов в школьной столовой	Август
2.	Составить план работы комиссии, Совета лица по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Сентябрь
3.	Провести организационное собрание с работниками школьной столовой по вопросам организации питания в текущем учебном году	Сентябрь
4.	Создать бракеражную комиссию по контролю продукции, поступающей в школьную столовую	Сентябрь
5.	Обсудить на заседании Совета лица вопрос «Организация питания обучающихся в соответствии с СанПиН»	Октябрь
6.	Провести семинар классных руководителей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Октябрь
7.	Провести совещание при директоре по вопросам организации и улучшения качества школьного питания	Не реже 3-х раз за год
8.	Провести круглый стол с участием работников столовой и родителей	Ноябрь
9.	Подводить итоги контроля организации питания на заседаниях административного совета и совещаниях при директоре.	Ежемесячно
Административная работа		
1.	Издать приказы по Лицею: «Об организации горячего питания обучающихся на учебный год»; «О назначении ответственного за горячее питание обучающихся»; □ «Об организации питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации»; «Об усилении мер безопасности на пищеблоке»; «Об административном и общественном контроле качества пищевой	Август – начало сентября
	продукции»; □ «О создании бракеражной комиссии».	
2.	Утвердить режим работы школьной столовой на учебный год	Август
3.	Подготовить списки учеников, которым предоставляются льготы на питание (по заявлению родителей, акту обследования семьи)_	До 12 сентября

4.	Оформить стенд по питанию и разместить в нем следующие документы: • приказ директора Школы «Об организации горячего питания обучающихся»; • список обслуживающего персонала пищеблока; • режим работы пищеблока; • график посещения столовой школьниками различных классов; • циклическое меню • книгу отзывов и предложений.	Сентябрь
5.	Разместить на сайте Школы: • нормативно-правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие организацию питания школьников; • режим работы столовой Школы на учебный год.	Сентябрь
6.	Разработать положение о бракеражной комиссии	Сентябрь
7.	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	Сентябрь, декабрь, март
8.	Провести «Открытый микрофон» - встречу директора Школы с обучающимися по организации школьного питания	Ноябрь
9.	Организовать консультации для классных руководителей: • «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; • «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья».	В течение учебного года
10.	Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания: • «Школьное питание: качество и разнообразие обедов»; • «За что скажем поварам спасибо?»	По отдельному плану
11.	Опрос обучающихся и их родителей (законных представителей) об удовлетворенности организацией питания в Лицее	По плану Совета лицея (комиссия по питанию)
Работа с родителями		
1.	Провести классные родительские собрания, посвященные организации питания. Примерные повестки дня: • «Современная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»; • «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у школьников»; • «Питание школьников и его здоровье»; • «Основные правила оздоровительного питания»; • «Роль школьного питания в поддержании умственной и физической работоспособности обучающихся»; • «Здоровое питание – залог здоровья»;	По плану работы классных руководителей
	• «Как правильно составить рацион питания ребенка школьного возраста»; • «Воспитание здоровых пищевых привычек».	
2.	Организация посещения столовой родительским активом для дегустации пищи	В течение учебного года

3.	Конкурс методических разработок классных часов, посвященных питанию	декабрь
4.	Тематические презентации меню для обучающихся и их родителей (законных представителей)	В течение учебного года
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей (законных представителей)		
1.	Организовать и своевременно провести подготовку столовой Школы к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарными правилами и нормами	Август
2.	Приобрести посуду для приготовления пищи и питания учеников	Август
3.	Овладеть способами приготовления новых блюд и включить их в меню столовой Лицея	В течение учебного года
4.	Разработать 12-дневные примерные перспективные цикличные меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга. При составлении меню для школьников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем пищи	В течение учебного года
5.	Обеспечить контроль организации питания обучающихся в столовой Школы	Ежедневно
6.	Проводить Дни открытых дверей для родителей (законных представителей) обучающихся и общественности с дегустацией школьных обедов	1 раз в полугодие

План мероприятий Совета по питанию Школы по контролю организации и качества питания обучающихся в МКОУ «Чаравалинская СОШ» на 2024 – 2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок
1	2	3
1.	Оформить информационный стенд по питанию.	Сентябрь
2.	Разместить на сайте Школы информацию о создании общественного Совета и план его работы на учебный год	Сентябрь
3.	Осуществлять контроль качества продукции, взаимозаменяемость продуктов питания	Не менее 1 раза в четверть
4.	Проводить контроль санитарного состояния водопроводных и канализационных сетей в столовой Школы, исправной работы технологического и другого оборудования	1 раз в четверть
5.	Провести общие родительские собрания: «Организация питания обучающихся в Школе»; «О состоянии организации горячего питания обучающихся в первом полугодии учебного года»	Сентябрь, январь
6.	Осуществлять контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей	В течение учебного года

7.	Осуществлять контроль качества продукции, поступающей в столовую Лицея	Не менее 1 раза в четверть
8.	Проводить проверку санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений столовой Школы	Не менее 1 раза в четверть
9.	Проводить анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания в столовой Школы	По мере необходимости
10.	Проводить рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки	Не менее 1 раза в четверть
11.	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание	Сентябрь
12.	Подготовка и заслушивание отчета о работе общественного Совета по питанию за учебный год	Июнь

**План мероприятий административного контроля организации
питания обучающихся
В МКОУ «Чаравалинская СОШ» на 2024 – 2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок
1	2	3
1.	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима	Август
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно
3.	Контроль организации питьевого режима	Ежедневно
4.	Контроль организации питания в группах продленного дня	1 раз в неделю
5.	Контроль организации питания обучающихся из социально незащищенных семей	Ежедневно
6.	Анкетирование обучающихся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции. Заключение о качестве питания	1 раз в четверть
7.	Контроль суточной пробы	Ежедневно
8.	Проверка рабочего состояния оборудования столовой Школы	1 раз в четверть
9.	Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно
10.	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в четверть
11.	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц
12.	Проверка освещенности	2 раза в год
13.	Проверка состояния вентиляции в столовой Школы	2 раза в год
14.	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц