


УТВЕРЖДЕН
Директор МКОУ
«Решетниковская ООШ»
«01» сентября 2021

**План мероприятий
по улучшению питания детей
в МКОУ «Решетниковская ООШ» на 2021-2022 учебный год**

ЦЕЛЬ: обеспечение рационального питания детей в образовательном учреждении, соблюдение норм питания, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.

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.	01.09.2021	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	Ежемесячно	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар
3	Организационное совещание — порядок организации горячего питания, бесплатное питание для 1-4 классов.	Август	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
4	Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно - гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Раз в четверть	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы <u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР, классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родительский контроль) -анкетирование родителей и обучающихся по питанию	В течение года	<u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР, управляющий совет школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	администрация школы

2. Методическое обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-9 классов: - «Культура поведения учащихся во время приема пищи», - «Соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - «Организация горячего питания»	В течение года	<u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР; классные руководители
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы <u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР, <u>Решетникова Т.А.</u> 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 течение года	<u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР
2	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой (Приобретение нового оборудования для школьной столовой, посуды, водонагреватель, ванны для мытья посуды, раковины, мебель для обеденных зон)	В течение года	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
3	Обучение специалистов принципам рационального, диетического и детского питания с включением в рацион обогащенной витаминами и микроэлементами продукции	Март-апрель 2022	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
4	Организация закупки продуктов питания на конкурсной основе по критериям качества безопасности	Постоянно	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
5	Организация и проведение лабораторного контроля питания детей	Постоянно	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
6	Внедрение компьютерных программных средств для составления и корректировки меню, планирования и анализа питания детей		<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
7	Оформление конкурсной документации в условиях приоритетности ценовой политики с включением требований по соответствию продуктов питания и качества оказываемой услуги		<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы

4. Работа с обучающимися по формированию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни.

№ п/	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Проведение классных часов о правильном питании во всех классах	Сентябрь	<u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР, классные руководители
2	Конкурс «Золотая осень» 1-9 кл. Что у нас в огороде, то у нас на столе. Польза овощей.	Октябрь	<u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР, классные руководители
3	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	<u>Голышева И.В.</u> зам директора по УВР классные руководители

5. Работа бракеражной комиссии

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Создание бракеражной комиссии	Январь	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы
2	Проверка десятидневного меню	Сентябрь	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы предс.бракеражной комиссии
3	Расширение ассортимента завтраков и обедов	Ежедневно	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар
4	Внедрение рационов с учетом пищевой, энергетической и биологической ценности, с пониженным содержанием соли, сахара, отсутствие трансжиров для детей с учетом возрастных групп	Постоянно	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар
5	Внедрение рационов и продуктов с заданными лечебно-профилактическими свойствами	Постоянно	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар
6	Обеспечение горячим питанием детей	Постоянно	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар
7	Снабжение йодированной солью и обогащенной продукцией	Постоянно	<u>Смирнова О.М.</u> завхоз
8	Проведение витаминизации рационов питания	Постоянно	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар
9	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	бракеражная комиссия
10	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	<u>Ахмидулина Ф.Ш.</u> директор школы, <u>Смирнова О.М.</u> завхоз, <u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар

11	Контроль суточной пробы	1 р /неделю	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар, бракеражная комиссия
12	Проверка качества поставляемой продукции	1 р/месяц	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар
13	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	Ежедневно	бракеражная комиссия
14	Организация питьевого режима	Ежедневно	<u>Смирнова О.М.</u> завхоз
15	Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	<u>Савенкова Д.Н.</u> шеф-повар