

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). |  |  |  |
| 8. Осуществление контроля закладки основных продуктов, проверка выхода блюд | Ежемесячно | Комиссия по изучению вопросов организациипитания | Акт |
| 9. Проверка соответствия фактического выхода готовых блюд выходу по меню – требованию | Ежемесячно | Комиссия по изучению вопросов организациипитания | Акт |
| 10. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи | Ежемесячно | Комиссия по изучению вопросов организациипитания | Акт |
| 11. Проведение органолептической оценки каждого готового блюда отдельно (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности ит.д.). | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии | Бракеражн ый журнал |
| 12. Ежедневное снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой пищи | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии | Бракеражн ый журнал |
| 13. Осуществление допуска к раздаче блюд при соответствии вкуса, цвета, запаха, внешнего вида, консистенции, утвержденной рецептуре и других показателей, предусмот-реннымтребованиям | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии | Бракеражн ый журнал |
| 14. Занесение результатов бракеражной пробы в «Журнал бракеража готовой продукции». | Ежедневно | Члены бракеражнойкомиссии | Бракеражн ый журнал |
| 15. Контроль за выполнением натуральных норм и витаминизации первых и третьих блюд | Ежемесячно | Комиссия по изучению вопросов организации питания | Справка по изучениюорганизаци и питания в общеобраз овательнойорганизаци и |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 16. Проверка двухнедельногоменю. | Ежедневно | Директор |  |
| 17. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Комиссия по изучению вопросов организациипитания | Протокол |
| 18. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. | Ежемесячно | Комиссия по изучению вопросов организациипитания | Протокол |
| 19. Использование финансовых средств на питание. | Ежемесячно | Комиссия по изучению вопросов организациипитания | Протокол |
| 20. Заседание Комиссии с приглашением классных руководителей 1-10-х классов по вопросам:* охват учащихся горячим питанием;
* соблюдение санитарно- гигиенических требований;
* профилактика инфекционных

заболеваний. | Март | Комиссия по изучению вопросов организации питания | Протокол |
| 20. Совещание при директоре«Организация питания обучающихся в новом учебном году»:* назначение ответственных за организацию питания;
* утверждение меню;
* утверждение графика приема пищи;
* утверждение Плана комплексных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся на учебный год;
* организация льготного питания.
 | Конец августа | Директор | Приказ |

***Методическое обеспечение***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Результат** |
| 1. Реализация программы «Разговор о правильном питании»:-Приобретение УМК;-1-4 классы ;5-6 классы.1. Организация консультации по реализации программы.
2. Осуществление контроля за реализацией программы.
 | Регулярно | Зам. директора по ВР, классные руководители , педагоги | Справка |
| 2. Организация консультаций для | Регулярно | Кл. | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов:* культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований;
* организация горячего питания - залог сохранения здоровья.
 |  | руководителиЗам. директора по ВР |  |
| 3. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся. | Каждое полугодие | Администрация, | Информац ия на школьном сайте |
| 4. Выставка в библиотеке «Культура питания – культура здоровья», (представленная литература,связанная с вопросами правильного питания, рецепты блюд и напитков). | Сентябрь | Библиотекарь | Организац ия посещения выставки (отчет классных руководите лей) |

***Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| 1. Эстетическое оформление зала столовой.
2. Косметический ремонт
 | Июнь - июль | Работники столовой |
| Разработка научно обоснованных блюд иих внедрение в систему школьного питания | В течение года | Школьная комиссия по изучению организации питания, повара. |
| 1. Докупить и обновить кухонную утварь.
 | август Июнь  | Директор |

***Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнител****и** |
| Интегрирование уроков по правильному питанию и другим предметам (русский язык, математика, окружающий мир, литературное чтение, ИЗО, технология, биология, экология, химия). | В течение периода | учителя - предметники |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Практические работы по приготовлению коктейлей, салатов, бутербродов; по выращиванию лука, зелени (уроки технологии, биологии). | Май, сентябрьВ течение периода | учителя технологии , биологииКлассные руководител и, Медработни ки |
| Проведение классных часов по темам:«Подросток и питание»; «Здоровое питание школьников»; «Гигиена питания»; «Здоровое питание – главный фактор режима дня школьника»;«Здоровый образ жизни – что это?»; «Вреднаяпятёрка и полезная десятка»; "Пищевые продукты и питательные вещества в них"; «Здоровое питание»;«Здоровое питание» |
| 1. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень» .
2. Праздник урожая
 | Сентябрь | Классные руководители |
| Мероприятия в рамках реализации Программы "Разговор о правильном питании":1. часть "Разговор о правильном питании" предназначена для детей 6-8 лет, т.е. учеников 1 или 2 классов;
2. часть "Две недели в лагере здоровья" предназначена для детей 9-11 лет - учеников 3 или 4 классов.
3. часть "Формула правильного питания" предназначена для подростков 12-14 лет - учеников 5 или 6 классов.
 | В течение периода | Классные руководител и |
| Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. **«**Правильное питание**»** .Конкурс рисунков и плакатов на тему правильногопитания и здорового образа жизни. | Октябрь | Учитель ИЗО, МОучителей. |
| Составление сказок на тему правильного питания | Июнь | Начальник летнего оздоровительного лагеря |
| Уроки-практикумы «Столовый этикет». Праздник «Широкая Масленица».Дни здоровья с блинами.Работа с книгой (чтение и обсуждение рассказов, сказок, стихов о питании).Игры, соревнования. | В течение периода | зам. дир. по ВР,учителя нач.школы и учителя- предметники,библиотекар ь, кл. руководители |
| Анкетирование учащихся:- Школьное питание: качество и разнообразие обедов | В конце каждого полугодия | зам. дир. по ВР |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Проведение мероприятий в начальной школе:* сюжетно-ролевые игры («Мы идем в магазин», и др.);
* кроссворды;
* тесты («Полезные и вредные продукты»,

«Витамины в нашем питании» и др.);* игры-соревнования («Угадай продукты»,

«Объяснялки» и др.);* конкурсы рисунков о полезных продуктах;
* конкурсы поделок;
* оздоровительные минутки, уроки здоровья;
 | В течение периода | зам. дир. по ВРклассные руководител и, педагоги |
| Проведение мероприятий в основной и в старшей школе :* проектная деятельность;
* праздники чая;
* оздоровительные минутки, уроки здоровья;
* игры-викторины («Меню спортсмена», «Морские продукты», «Вкусные истории», «Здоровье в саду и на грядке» и т.д.);
* конкурсы поделок;
* классные часы («Твое здоровье в твоих руках» и т.д.);
 | В течение периода | зам. дир. по ВРклассные руководител и |

***Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнител****и** |
| 1 . Проведение родительских собраний по темам В начальных классах:Лекция 1. Основные принципы организации рационального питания вмладшем школьном возрастеЛекция 2. Рацион питания младшего школьника Лекция 3. Режим и гигиена питания младших школьниковЛекция 4. Значение витаминов и минеральных веществ в рационе питаниямладшего школьника.Лекция 5. Формирование основ культуры питания и здоровогообраза жизни у младших школьников В среднем звенеЛекция 1. Организация рационального питания подростков.Лекция 2. Рацион и режим питания подростков. Лекция 3. Особенности питания подростков, занимающихся спортомЛекция 4. Питание подростков вне домаЛекция 5. Воспитание культуры питания у подростков | В течение периода | классные руководител изам. дир. по ВР, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| В старших классахЛекция 1. Организация рационального питания старшеклассниковЛекция 2. Особенности питания подростков во время экзаменов,при интенсивных учебных нагрузкахЛекция 3. Формирование основ потребительской культурыу старшеклассниковЛекция 4. Продукты с особыми свойствами в рационе питания старшеклассников |  |  |
| Родительское собрание на тему «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»Итоги медицинских осмотров учащихся | Май | Зам. по ВР |
| Встреча медработника с родителями «Личная гигиена ребенка» | В течение периода | классныеруководител и |
| Анкетирование родителей «Ваши предложения на следующий учебный год по развитию школьногопитания» | Май | Классные руководители |

***Программа производственного контроля***

***за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичност ь контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-****отчетная документация** |
| **1*.* Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов** |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставокпродовольствия . | При заключениидоговоров | Директор | Договор с предприятиемпитания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Директор | Товарно- транспортные накладные.Журнал бракеража сыройпродукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Директор | Акт ( при выявлении нарушений условийтранспортировки |
| **2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции** |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню ипроизводственным | Еженедельно | Директор | Ассортиментный перечень вырабатываемойпродукции, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | мощностям пищеблока. |  |  | согласованный сРоспотребнадзор ом |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Директор | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Директор | Журнал бракеража готовойпродукции. |
| **3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в****технологическом процессе.** |
| 3.1. | Рацион питания | Ежедневно | Директор | Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзор ом,ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | Ежедневно | Директор | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Директор | Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологичес кое заключение на пищеблок.Инструкции, журналы,графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качествомпитания. | Журнал регистрации температуры тепловогооборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовойпродукции. |
| 4**. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья,****полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).** |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Директор | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительнойвлажности. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Директор | Журнал температурного режима иотносительной влажности. |
| **5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.** |
| 5.1. | Условия труда.Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Директор | Визуальный контроль |
| ***6.* Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования** |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобныепомещения и оборудования в них. | Ежедневно | Директор | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | Ежемесячно | контролю за организацией и качеством питания. | Справкапо изучению организации питания в общеобразовател ьной организации |
| **7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке** |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Директор | Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковыезаболевания. |
| 7.2. | Санитарно- противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Директор | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.Инструкция по эксплуатации посудомоечноймашины. |
| 8**. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема****пищи обучающихся.** |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| 8.2. | Режим питания | Ежеквартально | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акт по проверке организации питания школьной комиссии. |

# Ожидаемые результаты реализации плана комплексных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся

1. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2. Обеспечение доступности школьного питания.
3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
4. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
5. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
6. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
7. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
8. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.