

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №9

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №9
г. Ессентуки
М.Ю. Некрасова
Реш. от 09 2022 г.

**План
мероприятий по организации питания
в МБОУ СОШ № 9
на 2022 – 2023 уч. год**

Цель: создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся

Задачи:

- контроль за санитарным и эстетическим состоянием зала столовой;
- проведение своевременных ремонтных работ;
- обеспечение посудой;
- организация дежурства;
- создание комиссии по контролю над качеством пищи;
- составление графика питания;
- мониторинг удовлетворенности организацией питания среди учащихся и родителей;
- просвещение учащихся о гигиене питания, здоровой пище, санитарно-гигиенических нормах
- создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся.

№	Мероприятие	дата	класс	ответственный
Август				
1.	Генеральная уборка столовой к началу учебного года.			зам. директора по АХР
2.	Обеспечение питьевой водой гарантированного качества, в том числе бутилированной.	еженедельно		Зав. производством
I четверть				
1.	Контроль за качеством питания	еженедельно		Бракерская комиссия
2.	Обновление посуды, столовых приборов,	сентябрь		зам. директора

				по АХР
3.	Оформление уголков здоровья по вопросам организации качественного и рационального питания детей.	сентябрь		отв. по питанию
4.	Составление списков учащихся, получающих бесплатное питание.	в течение года		отв. по питанию
5.	Создание комиссии по организации бесплатного питания.	сентябрь		Директор
6.	Разработка графика питания.	сентябрь		Директор отв. по питанию
7.	Организация обеспечения горячим питанием за родительскую плату учащихся 5-11 – х классов.	сентябрь		Классные руководители
8.	Беседа «Как правильно питаться»	сентябрь	1-4 - е кл.	мед.сестра
9.	Проведение мониторинга за состоянием здоровья обучающихся, обеспеченностью их необходимыми пищевыми веществами и количественным составом рационального питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании	сентябрь		Директор мед. работник
10.	Классные часы «Гигиена питания» «Что такое здоровая пища»	октябрь	5, 6, 7 – е классы	Классные руководители
11.	Генеральная уборка зала столовой	еженедельно, пятница		зам. директора по АХР
12.	Анализ питания учащихся	октябрь		отв. по питанию
13.	Проведение витаминизации за счет включения в рацион натуральных овощей и фруктов, запрет на использование инстантных напитков на основе искусственных подсластителей	ежедневно		Директор мед. работник
2 четверть				
1.	Контроль за качеством питания	еженедельно		Бракеражная комиссия
2.	Генеральная уборка зала столовой	еженедельно пятница		зам. директора по АХР
3.	Социологический опрос удовлетворенности родителей школьным питанием	ноябрь	1-4-е кл.	зам. директора по ВР, Кл.

				руководители
4.	Беседа «Здоровый образ жизни»	ноябрь	5-11-е кл.	учитель биологии
5.	Беседа «В здоровом теле - здоровый дух»	декабрь	1-4-е кл.	мед.сестра
6.	Анализ питания учащихся	декабрь		отв. по питанию
7.	Классный час «Правила поведения за столом»	декабрь	1-9-е кл.	Классные руководители
9.	Проведение мониторинга за состоянием здоровья обучающихся, обеспеченностью их необходимыми пищевыми веществами и количественным составом рационального питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании	декабрь		Директор мед. работник

3 четверть

1.	Контроль за качеством питания	еженедельно		Бракеражная комиссия
2.	Генеральная уборка зала столовой	еженедельно, пятница		зам. директора по АХР
3.	Анкетирование учащихся «Нравится ли мне питаться в школьной столовой»	январь	5-11-е кл.	Классные руководители
4.	Рейд Совета старшеклассников по проверке соблюдения учащимися правил гигиены и культуры питания	февраль	5-11-е кл.	зам. директора по ВР
5.	Беседа «Секреты правильного питания» (о витаминизации питания в весенне-зимний период)	февраль	5-7-е кл.	мед.сестра
6.	Классные часы «О вкусах спорят» (о культуре поведения учащихся в столовой)	март	1-11-е кл.	Классные руководители

4 четверть

1.	Контроль за качеством питания	Еженедельно		Бракеражная комиссия
2.	Генеральная уборка зала столовой	Еженедельно пятница		
3.	Анализ питания учащихся	апрель		отв. по питанию
4.	Беседа «О предупреждении загрязнения продуктов»	май	1-7-е кл.	мед.сестра
5.	Проведение мониторинга за	май		Директор

	состоянием здоровья обучающихся, обеспеченностью их необходимыми пищевыми веществами и количественным составом рационального питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании			мед. работник
6.	Совещание при директоре по итогам года. Перспективный план развития.	май		

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №9




УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 9
г. Ессентуки
Нюрасова М.Ю.
« 02 » 2022 год

План
мероприятий родительского контроля
за организацией питания обучающихся
МБОУ СОШ № 9 г. Ессентуки
2022-2023 г.

№	Мероприятия	сроки	ответственные
1	Проведение родительского собрания «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся».	сентябрь	Сазонова Т. Н., Пухова Т.И.
2	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	ежемесячно	Пухова Т.И. Кокарева Ю.В.
3	Контроль санитарного состояния столовой и пищеблока, состояние столовой посуды, наличие салфеток и дезинфицирующих средств.	ежемесячно	Ким И.Л., Пухова Т.И. мед. работник
4	Анкетирование по вкусовым предпочтениям обучающихся, удовлетворенностью ассортиментом и качеством блюд	октябрь	Тищенко Е.Г. Сазонова Т.Н.
5	Организация и проведение разъяснительной работы по правильному питанию.	декабрь, май	мед. работник Тищенко Е.Г. Сазонова Т.Н. Клюбина М.Б.
6	Контроль за соблюдением обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	в течение года	мед. работник Кокарева Ю.В. Колесник Ю.Ю.
7	Контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи.	в течение года	Пухова Т.И. Кокарева Ю.В.
8	Анкетирование родителей 1-4 кл.	ежеквартально	Сазонова Т.Н.

Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ №9
 г. Ессентуки
 Некрасова М.Ю.
 «02» 09 2022 г.



**План-график контроля за организацией питания обучающихся
 на 2022-2023 учебный год**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные за организацию питания
Ежедневно.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные за организацию питания

1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Май	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заместитель директора по АХР.
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директор школы
1 раз в месяц	Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Заместитель директора по АХР
По мере необходимости	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.	Заместитель директора по АХР
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся