



Утверждаю
Директор МБОУ
«Благодаровская СОШ»
Т.В.Домнина
«____» _____ 2020 г.

План

Мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся и воспитанников в МБОУ «Благодаровская СОШ» на 2020-2021 учебный год.

№ п\п	Основные мероприятия	Срок	Исполнители	Ожидаемые результаты
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.				
1.	Организационное совещание – порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	сентябрь-декабрь	И.о. директора школы	Качественное полноценное питание согласно утвержденному меню
2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	И.о. директора школы	Качественное полноценное питание согласно утвержденному меню
3.	Заседание совета по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов и воспитателей дошкольн. групп по вопросам: - охват учащихся и воспитанников горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	сентябрь-декабрь	зам. директора по ВР	Утверждение программы по питанию в ОУ, справки и протоколы совещания по исполнению вынесенных рекомендаций совещания.
4.	Работа школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ОУ и дошкольн. группы.	в течение года	администрация школы	Справки по результатам проверок.
Методическое обеспечение.				
1.	Организация консультаций для воспитателей и классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических	в течение года	заведующая Благодаровски м ФАПом	Выпуск информационных бюллетеней; повышение информационной

	требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья			
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	в течение года	кл. руководители	Применение положительного опыта в организации и развития питания учащихся и воспитанников.
3.	Совершенствование нормативно-правовой базы, методической и технологической документации по организации питания.	в течение года	администрация школы	Пакет документов соответствующих санитарному законодательству и законодательству по защите прав потребителей

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся.

1.	Реализация программы «Здоровое питание»: -работа кружков, секций, факультативов по избранной тематике; - проведение тематических дней здоровья, интеллектуальных соревнований, конкурсов, праздников; - Работа общественного Совета по питанию, включающего (законных представителей).	в течение года	администрация школы, классные руководители	- Формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей; - формирование готовности обучающихся и воспитанников заботиться и укреплять собственное здоровье; - формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья; - укрепление физического и духовного здоровья обучающихся;
2.	Реализации программы «Разговор о правильном питании».	в течение года	администрация школы, классные руководители	Развитие культуры правильного и здорового питания обучающихся и воспитанников.
3.	Проведение классных часов, часов общения по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - «Хлеб – всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика - «Организация рационального питания в школе».	в течение года	классные руководители	Методические разработки классных часов, повышение информационной просвещённости учащихся и воспитанников педагогов и родителей

4.	Проведение внеклассных мероприятий, занятий.	сентябрь, ноябрь, март	заведующая Благодаровски м ФАпом	Методические разработки внеклассных мероприятий, повышение информационной просвещённости учащихся и воспитанников педагогов и родителей
5.	Работа летних лагерей дневного пребывания.	июнь-август	И.о. директора школы, начальники лагерей с дневным пребыванием детей.	Оздоровление детей в летний период
6.	Размещение информации об организации питания на школьном сайте.	постоянно	И.о. директора школы, ответственный за сайт	Открытость информации для участников образовательного процесса.

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания.

1.	Проведение классных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных простудных заболеваний». - «Итоги медицинских осмотров учащихся».	сентябрь, декабрь, апрель	И.о. директора школы, Заведующая Благодаровски м ФАпом	Повышение информационной просвещённости родителей.
2.	Индивидуальные консультации родителей по проблеме здорового питания.	по запросам родителей, кл. руководителей	заведующая Благодаровски м ФАПом	Повышение информационной просвещенности родителей.
3.	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи».	1 раз в полугодие	кл. руководители, заведующая Благодаровски м ФАПом	Повышение информационной просвещенности родителей.
4.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на 20120 – 2021 учебный год по развитию школьного и дошкольного питания».	май	кл. руководители	Проведение итогов анкетирования по организации питания, составление соответствующих рекомендаций.

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой.

1.	Приобретение технологического оборудования.	в течение года	администрация школы	Соответствие требованиям санитарного законодательства
2.	Организация питьевого режима.	постоянно	администрация школы	Соответствие требованиям санитарного законодательства
3.	Проведение С-	по графику	повара,	Профилактика заболеваемости

	витаминации третьих блюд школьного питания.		заведующая Благодаровски м ФАПом	среди учащихся и воспитанников
4.	Профессиональная переподготовка работников пищеблока.	по графику	повара, заведующая Благодаровски м ФАПом	Повышения профессионального уровня работников пищеблока
Программа производственного контроля организации питания обучающихся и воспитанников.				
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока.	ежедневно	администрация школы, ответственные за питания, заведующая Благодаровски м ФАПом	Соответствие требованиям санитарного законодательства
2.	Условия хранения поставляемой продукции.	1 раз в неделю	администрация школы, ответственные за питания, заведующая Благодаровски м ФАПом	Соответствие требованиям хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья
3.	Качество поставленных сырых продуктов.	ежедневно	администрация школы, ответственные за питания, заведующая Благодаровски м ФАПом	Соответствие поступающих пищевых продуктов гигиеническим требованиям и сопроводительным документам, удостоверяющим их качество и безопасность.
4.	Качество готовой продукции.	ежедневно	бракеражная комиссия	Соответствие готовых блюд технологии приготовления.
5.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	ежедневно	дежурный учитель	Соответствие требованиям соблюдению санитарных правил.
6.	Мониторинг организации школьного питания.	ежеквартально	администрация школы	Проведение итогов мониторинга по организации питания, составление соответствующих рекомендаций.
7.	Соблюдение рекомендаций и нормативных документов надзорных органов.	постоянно	И.о. директора школы, ответственные за питания, повара	Своевременное выполнение рекомендаций и нормативных документов надзорных органов.