

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 15
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.М.МАНАГАРОВА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

*ул. Руданского, д. 43, г. Ялта, Республика Крым, 298600
тел.(3654)23 43 08, факс:(3654)23 43 08, e-mail:gymn15_rudansky@mail.ru
ОГРН 1149102177003 ИНН 9103017267 КПП 910301001*

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «ЯСШ № 15»
_____ **Н.В. Гладченко**
01.09.2022 года

**План работы по обеспечению качественного питания
в МБОУ «ЯСШ № 15» на 2022/2023 учебный год**

Основные задачи по организации питания:

- обеспечение бесплатным питанием обучающихся 1-4-х классов и обучающихся льготных категорий, установленных на основании подтверждающих документов;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания для категории обучающихся, которые питаются платно;
- укрепление материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания обучающихся;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь	Директор школы
2. Организационное совещание – порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурства и обязанности дежурного учителя в столовой	Сентябрь	Ответственный за питание
3. Совещание классных руководителей с повесткой «О получении учащимися горячих завтраков»	Октябрь	Комиссия по питанию
4. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Комиссия по питанию

5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия
--	----------------	-------------------------------------

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Медицинский работник из поликлиники
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся (организация фиточая, чая на травах и витаминизация)	В течение года	Администрация, комиссия по питанию

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

1. Эстетическое оформление зала столовой	Второе полугодие	Администрация
2. Замена устаревшего оборудования	В течение года	Администрация
3. Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	Администрация Ответственный за питание

Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся

1. Проведение классных часов по темам: Режим дня и его значение Культура приема пищи «Хлеб — всему голова» Острые кишечные заболевания и их профилактика	Первое полугодие	Классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Заместитель директора по УВР
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Февраль	Классные руководители
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
8. Анкетирование учащихся: Школьное питание: качество и разнообразие обедов За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Заместитель директора по УВР Классные руководители

9. Проведение родительских собраний по темам: -Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. -Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. -Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Ноябрь Май	Медсестра поликлиники, заместитель директора по УВР, классные руководители
10. Родительский лекторий «Советы родителям по питанию детей во время государственной итоговой аттестации»	Апрель	Педагог-организатор
11. Выступление врача детской поликлиники на родительском собрании «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Врач поликлиники, классные руководители
12. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2022/2023 учебный год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

Школьная комиссия по питанию

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей, учащихся, в комиссию может входить и медсестра, из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за организацией приема пищи обучающихся;
 - за соблюдением графика работы столовой.
3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
 4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
 5. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
 6. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
 7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

**План работы школьной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания школы**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Комиссия по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Директор школы
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	По плану	Директор школы Члены комиссии
5. Организация просветительской работы.	По плану	Медсестра поликлиники Члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание

**Программа производственного контроля организации питания
обучающихся школы на 2021/2022 учебный год**

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется;
- ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственн ого контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Приме- чание
1.	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	
3.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	
4.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	
5.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Повар, члены комиссии	

6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за питание	
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Ответственный за питание	
9.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Ответственный за питани	
10.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, ответственный за питание	
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, повар	
13.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание	
14.	Проверка организации эксплуатации технологического	Пищеблок	Ежеквартально	Заместитель директора по АХЧ	

	и холодильного оборудования				
15.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Ответственный за питание Председатель комиссии по питанию	
16.	Контроль за отходами Маркировка тары, своевременный вывоз В теч. года повар, завхоз	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заместитель директора по АХЧ	