



тв е р ж д а ю
И. о директора
Ф.А. Хайдарова

План работы по организации горячего питания в 2025 -2026 учебном году

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение льготным питанием обучающихся.
- Привлечение средств родителей (законных представителей) для организации рационального питания обучающихся.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Администрация
2. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и обучающихся в столовой	Сентябрь	Администрация
3. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися завтраков, обедов, охват питанием	Октябрь	Ответственный по питанию
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Ноябрь февраль	Ответственный по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Администрация
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Ответственный по питанию

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
----------------------	-------	-------------

<p>1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья. 	<p>В течение года</p>	<p>Ответственный по питанию</p>
<p>2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации школьного питания среди классов с наибольшим охватом горячим питанием,</p>	<p>до 1.12.25</p>	<p>Ответственный по питанию</p>

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой.

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Ответственный по питанию
2. Улучшение материально-технической базы пищеблока (покупка оборудования, инвентаря, посуды и т.д)	В течение года	Завхоз

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители
2. Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Учителя начальных классов
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Классные руководители
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Декабрь	Классные руководители, медработник
6. Проекты о здоровье	Февраль	Учителя начальных классов
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
8. Анкетирование учащихся: - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Зам. директора по УВР, классные руководители
9. Анкетирование детей «Ваши предложения на год по улучшению и развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора по школе. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями отдела образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения. Бракеражная комиссия входит в состав школьной комиссии. Члены комиссии 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:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

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.

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.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

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

Мероприятия	Сроки	Ответственное лицо
1. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Медработник, ответственный за горячее питание
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	калькулятор
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	ответственный за горячее питание
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Калькулятор, ответственный за горячее питание
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Медработник, классные руководители,
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Ответственный по питанию
9. Мониторинг питания по классам	По итогам четверти	Классные руководители Ответственный по питанию
10. Отчет по организации питания за учебный год (анализ, план)	По итогам учебного года	Ответственный по питанию

7. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2025 - 2026 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

качество мытья посуды;

условия и сроки хранения продуктов;

исправность холодильного и технологического оборудования;
 контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
 дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии, Ответственный по питанию	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой Ответственный по питанию	Журнал проверки ТС холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Документы качества на поставляемую продукцию, накладные,	По мере поступления продуктов	Работники столовой	Бракеражный журнал
6	Контроль качества готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Отвественный по питанию	Бракеражный журнал