

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСОЧИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
АЗОВСКОГО РАЙОНА
(МБОУ Высочинская ООШ Азовского района)**



Утверждаю
Директор школы
А.Б. Косопалов

**План работы
по организации горячего питания
в 2020 -2021 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 бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным районом..
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- 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.	Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков, оформление бесплатного питания.	Сентябрь	Директор школы, ответственные за организацию питания
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков	Октябрь	Директор школы
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Директор школы
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Директор школы
6.	Осуществление ежедневного контроля за качеством готовой продукции	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	ответственный за организацию питания
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	1 раз в полугодие	Администрация школы

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

	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 Ноябрь Январь Апрель	Классные руководители 1-9 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь Февраль Апрель	Классные руководители 1-4 классов
3.	Выставка газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Апрель Май	Классные руководители 5-9 классов
4.	Беседы с учащимися 8-9 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Март Апрель	Классные руководители 8-9 классов

4. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2020 - 2021 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации
- условия выдачи готовой продукции;
- 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	Оформление комнаты приема пищи	Комната приема пищи	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
2	Соблюдение санитарного состояния комнаты приема пищи	комнаты приема пищи	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Акты проверки
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование	Ежедневно 2 раза в неделю	ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
4	Качество поставленных готовых продуктов	накладные,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал