

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» пгт. Ярославский Хорольского
муниципального округа Приморского края**

**Утвержден и введен в действие
приказом директора от 1.08.2020 № 2006**

**План по руководству и контролю за организацией питания детей в МБОУ СОШ
пгт. Ярославский в 2020-2021 учебном году
Информационная справка**

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу подходов к организации полноценного питания в школе составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно.

Оборудование столовой средней школы:

Ванна моечная ВСМ-3/530	шт	1
Водонагреватель Аристон 100л	шт	2
Ларь морозильный AUCMA BD 365	шт	
Морозильный шкаф с металлическими дверьми ТМ POLARCD105-S	шт	1
Шкаф пекарня	шт	2
Электрический котёл	шт	1
Холодильник LG GR389SOD	шт	1
Ванна моечная односекционная ВМ 1/630	шт	2
Плита электрическая	шт	1
Эл.мясорубка 140 кг/ч GASTRORAG HM-12NS	шт	1
Весы электронные.	шт	1
Ларь морозильный	шт	2
Стол разделочный	шт	3
Витрина холодильная «Бирюса» 520 N545	шт	1
Овощерезка	шт	1
Электросковорода	шт	1

Оборудование столовой начальной школы:

Ларь морозильный «Бирюса 355к»	шт	1
Ларь морозильный AUCMA SD-325	шт	1
Морозильный шкаф с металлическими дверьми ТМ POLARCD105-S	шт	1
Плита ПМЭС 4.010	шт	1
Холодильник «Атлант»	шт	1
Холодильник «Бирюса»	шт	1
Шкаф пекарня ШЭСМ-3	шт	1
Морозильник БЕКО FSA-2100	шт	1
Плита кухонная	шт	2
Автоматический бойлер -12SL2	шт	1
Водонагреватель ISEA S80л	шт	2
Ларь мороз.ОКЕАН	шт	1
Ларь мороз.МЛК	шт	1
Ларь мороз.МЛК	шт	1
Эл.мясорубка 140 кг/ч GASTRORAG HM-12NS	шт	1
Весы электронные	шт	1
Витрина холодильная «Бирюса» 520 N545	шт	1
Овощерезка	шт	1
Стол разделочный	шт	3
Электросковорода	шт	1

Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется бракеражной комиссией школы ежедневно.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно – эпидемиологических норм. В столовой имеется достаточное количество посуды. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место для жидкого мыла и бумажного полотенца.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. В школе утверждено двухнедельное примерное меню с учетом потребности в пищевых веществах и энергии на основании СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В школе ведутся журналы. За качеством питания постоянно следит школьная комиссия по контролю за качеством питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

Для того, чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом и каждодневных изменений. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

ЦЕЛЬ плана мероприятий организации и развития школьного питания:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ:

1. Способствовать формированию здоровой личности.
2. Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.
3. Внедрить новые формы организации питания.
4. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

Участники реализации плана мероприятий:

Семья:

- Совет родителей
- Совет обучающихся

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса
- контроль организации школьного питания

Педагогический коллектив:

- совещания, семинары;
- организация внеурочной занятости учащихся в кружках и секциях;
- пропаганда здорового образа жизни
- уроки здоровья

Медицинский работник:

- индивидуальные беседы
- контроль за здоровьем обучающихся
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

Кл. руководители:

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому
- помощь в выборе занятий по интересам
- санитарно-гигиеническое просвещение
- организация льготного питания детей из социально – незащищенных семей

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители	Ожидаемые результаты
1. Организационные совещания -организация питания учащихся; -обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей; -организация дежурства дежурного учителя в столовой; -организация питьевого режима учащихся	В течение года	Директор, кл. руководители	Доведение до 85 % охвата учащихся 1 – 11 классов организованным горячим питанием
2. Совещание классных руководителей по организации горячего питания	1 раз в четверть	Директор, зам. директора по УР.	Проведение мониторинга питания
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	1 раз в четверть	Директор Дмитренко Н.Б.	Контроль организации питания

4.Совещание классных руководителей 1–11-х классов по вопросам: -охват учащихся горячим питанием; -соблюдение санитарно - гигиенических требований; -профилактика инфекционных заболеваний; -мониторинг организации горячего питания; -ежемесячно составлять списки на питание учащихся 5-11 классов из многодетных и малообеспеченных семей и списков учащихся, питающихся за средства родителей.	ежемесячно	Совет школы	Повышение охвата горячим организованным питанием учащихся
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия	Бракеражный журнал

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители	Ожидаемые результаты
1. Организация консультаций для классных руководителей по темам: -культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований -организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Медицинский работник	Выпуск стенгазет, повышение просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация	
3. Совершенствование нормативно – правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания	В течение года	Администрация	Пакет документов

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители	Ожидаемые результаты
1.Проведение классных часов по темам: -режим дня и его значение; -культура приема пищи; -острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь, ноябрь, март	Медицинский работник, классные руководители	Методические разработки классных часов, повышение просвещенности учащихся и педагогов
2. Школьный конкурс стенгазет «О вкусной и здоровой пище»	апрель	Боярская Т.В., зам директора по ВР	Выставка стенгазет
3. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	1 раз в четверть	Классные	Пакет методических

		руководители	разработок, повышение просвещенности учащихся, педагогов
4. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь,июль. каникулы	начальник лагеря с дневным пребыванием детей	Программа работы лагеря
5. Акция «Поставь оценку блюду»	Март	Боярская Т.В., зам директора по ВР	Повышение качества питания
6. Размещение информации об организации школьного питания на сайте	Постоянно	Директор школы	Открытость информации

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители	Ожидаемые результаты
1. Проведение классных родительских собраний по темам: -совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся. -профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. -Итоги медицинских осмотров учащихся	сентябрь декабрь, март	медицинский работник	Разработки родительских собраний, повышение информационной просвещенности родителей
2. Индивидуальные консультации медицинского работника -«Как кормить нуждающегося в диетпитании» - «Личная гигиена ребенка»	По запросу	Медицинский работник	повышение информационной просвещенности родителей

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

Основные мероприятия	Срок	Исполнители	Ожидаемые результаты
1. Продолжение эстетического оформления обеденного зала столовой	В течение года	Администрация	
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года		Изменение меню
3. Апробирование новых форм организации школьного питания: обеспечение свободного выбора из ассортиментного перечня блюд	В течение года		Новые формы организации питания – нормативная база
4. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: посуды - тарелок и кастрюль, водонагреватель, ванны для мытья посуды, раковины, посудомоечная машина, мебель для обеденных зон.	В течение года	Администрация	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства

5. Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация	Соответствие требованиям санитарного законодательства
6. Проведение С-витаминизации третьих блюд школьного питания	Постоянно	Директор	Уменьшение заболеваемости среди учащихся
7. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями	Постоянно	Директор	Уменьшение заболеваемости среди учащихся
8. Проведение выставок – дегустаций школьного питания для родительской общественности	Ежеквартально	Администрация Повара	