

УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы №10 с.Цветковка
_____ Ермоленко Н.П.
«30» августа 2022 г.

**План мероприятий
по организации школьного питания
на 2022-2023 учебный год**

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:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся.
2. Создание благоприятных условий для организации питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости полноценного горячего питания.

<i>№ п/п</i>	<i>Организованная форма контроля, тема контроля</i>	<i>Сроки контроля</i>	<i>Ответственный исполнитель</i>
1	Выполнение условий договора об организации питания обучающихся, заключенного с ИП Никифоров А.Н.	В течение года	Администрация, социальный педагог, группа общественного контроля (ГОК)
2	Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание	В течение года	Кл. руководители, социальный педагог, ГОК
3	Осуществлять контроль:		
	За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	Каждый месяц	Директор, соц. педагог
	За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню	Два раза в месяц	социальный педагог, ГОК
	За качеством готовой продукции	каждый день	социальный педагог, медработник

	За санитарным состоянием пищеблока	каждый день	соц. педаг., медработник
	За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, срокам их хранения и использования	каждую неделю	соц. педаг., медработник социальный педагог,
	За организацией приема пищи обучающихся	каждый день	классные руководители, социальный педагог, ГОК
4	Проводить проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий их хранения, соблюдения сроков реализации, норм закладки и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции	Два раза в месяц	Директор, соц.педагог, медработник, ГОК
5	Опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции	Один раз в четверть	социальный педагог, ГОК
6	Вносить администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся	В течение года	ГОК
7	Проведение просветительской работы среди учащихся и их родителей по вопросам питания	В течение года	Кл. руководители, социальный педагог, ГОК , медработник
8	Работа по совершенствованию организации питания: беседы в классах	По плану кл. руководителей	Кл.руководители
9	Представлять администрации школы ежегодный анализ организации питания обучающихся	В конце года	ГОК
10	Привлекать родительскую общественность и общественные объединения школы к организации и контролю за обеспечением питания учащихся	В течение года	социальный педагог

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

- 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.
- 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.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль: 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.
- 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.