

МОУ Тихменевская СОШ

Утверждаю
Директор
С.А. Смирнов
01.09.2023

График родительского контроля
за организацией питания обучающихся

на 2023-2024 уч. год

№	Месяц	Дата	День недели
1.	Сентябрь	18.09.2023	понедельник
2.	Октябрь	24.10.2023	вторник
3.	Ноябрь	15.11.2023	среда
4.	Декабрь	21.12.2023	четверг
5.	Январь	26.01.2024	пятница
6.	Февраль	26.02.2024	понедельник
7.	Март	26.03.2024	вторник
8.	Апрель	24.04.2024	среда
9.	Май	16.05.2024	четверг

МОУ Тихменевская СОШ
ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 134-05/01-10

Об организации горячего питания

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием обучающимися школы в 2023-2024 уч. году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания заместителя директора по ВР **Кротову Т.В.**
2. Ответственной за организацию питания:
 - 2.1. руководствоваться в своей работе нормами «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.5.2409-08; санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"; настоящим приказом;
 - 2.2. утвердить план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (приложение 1);
 - 2.3. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - 2.4. составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;
 - 2.5. своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в Управление образования администрации Рыбинского муниципального района;
3. Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2023-2024 учебный год (приложение 2)
4. Классным руководителям 1-11 классов:
 - 4.1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - 4.2. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - 4.3. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса с целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний;
 - 4.4. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса согласно утвержденным спискам;

- 4.5. обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- 4.6. не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;
- 4.7. назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.
5. Назначить ответственным:
 - 5.1. **Диденко Наталью Вячеславовну**, медицинскую сестру – за ответственность организации питания в школе по нормам САНПИН 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 г. N45 и санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20, "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
 - 5.2. **Харитонову Любовь Михайловну**, учителя – ответственной
 - за учет табелей по питанию.
 - за ежедневное предоставление информации о количестве учащихся для организации питания на следующий день.
 - 5.3. **Житеневу Викторию Борисовну**, делопроизводителя – за предоставление данных в системе ЕГИССО.
6. Медработнику **Диденко Н.В.** ежедневно:
 - 6.1. осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
 - 6.2. следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
 - 6.3. контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - 6.4. контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
 - 6.5. проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
 - 6.6. проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;
 - 6.7. вывешивать ежедневное меню в обеденном зале;
 - 6.8. сообщать для размещения меню на сайте школы **Юртаеву В.Ю.**
7. Завхозу школы **Утиной Л.С.**
 - 7.1. следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы, незамедлительно принимать решение по его ремонту;
 - 7.2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его текущий ремонт;

**План работы
по организации питания
в 2023 -2024 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, обедов; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	Директор школы, заместитель директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Совещание классных руководителей: о получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Зам директора по ВР
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь	Директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требо-	Ноябрь Февраль	Директор школы Зам директора по ВР

	ваний - Профилактика инфекционных заболеваний.		
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Директор школы Зам директора по ВР
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Зам директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	1 раз в полугодие	Администрация школы

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

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	Повар, ответственные за организацию питания
3.	Осуществление питания учащихся.	В течение года	Повар, ответственные за организацию питания

4. 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	Классные руководители 1-11 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 5-9 классов
4.	Беседы с учащимися 10-11 кл. «Быть здоровым — это модно!»	Октябрь	Классные руководители 10-11 классов
5.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов
6.	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
7.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Зам. директора по ВР психолог школы, вожатый
8.	Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Зам. директора по ВР

5. Программа производственного контроля организации питания на 2023 - 2024 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;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Программа производственного контроля организации питания, включая группу общественного родительского контроля (ГОРК)

№	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	Ответственные за организацию питания, ГОРК	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Заместитель директора по ВР, ГОРК	Акт-предложение
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания, ГОРК	Акты проверки, по необходимости
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Не реже 2 раз в неделю	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организа-	Бракеражный журнал

		заклучения		цию питания	
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Ответственные за организацию питания, ГОРК	Протокол, акт проверки, по необходимости
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
9.	Контроль приема пищи, соблюдения условий гигиены питания, температуры подачи готовых блюд, наличия и доли отходов	Положение о группе родительского контроля организации и качества питания	Не реже 1 раза в месяц	Ответственные за организацию питания, ГОРК	Протокол, акт проверки, по необходимости

Директор



С.А. Смирнов