



5. Организация работы бракеражной комиссии по питанию	В течение года	Соц. педагог
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы	В течение года	Администрация школы, бракеражная комиссия
7. Оформление и обновление тематических стендов	В течение года	Соц. педагог

### **Методическое обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Организация консультаций для классных руководителей	В течение года	Фельдшер, директор школы
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Соц. педагог

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

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Эстетическое оформление зала столовой	В течение года	Соц. педагог
2. Проведение дегустаций школьного питания для родительской общественности	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

### **Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся**

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов по темам: - «Культура приема пищи». - «Хлеб — всему голова».	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе  Классные руководители



<p>- «Острые кишечные заболевания и их профилактика».</p> <p>-«Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок»</p> <p>-«Что мы едим»</p> <p>-«Гигиена питания школьников»</p> <p>- «Вредные продукты»</p> <p>- «Вкусная осень»</p> <p>- «О вкусной и здоровой пище»</p> <p>- «Правила рационального питания» и др.</p>		Фельдшер школы
<p>2. Анкетирование учащихся:</p> <p>- Школьное питание: качество и разнообразие обедов</p> <p>- За что скажем поварам спасибо?</p>	В конце учебного года	Заместитель директора по воспитательной работе Классные руководители
<p>3. Конкурс фотографий и рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»</p>	В течение года (подведение итогов в конце учебного года)	Заместитель директора по воспитательной работе – Старшая вожатая Классные руководители
<p>4. Воспитание культуры питания средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, литература, английский язык.</p>	В течение года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, учителя предметники
<p>5. Опрос-анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»</p>	Май	Общешкольный родительский комитет

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Соблюдение санитарного состояния пищеблока	В течение года	Администрация школы
2. Условия хранения поставленной продукции	В течение года	Администрация школы
3. Качество поставленных сырых продуктов	В течение года	Администрация школы
4. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	В течение года	Администрация школы
5. Контроль наличия суточной пробы	В течение года	Администрация школы

6. Качество готовой продукции	В течение года	Администрация школы
7. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	В течение года	Администрация школы
8. Соответствие рациона питания обучающихся	В течение года	Администрация школы
9. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	В течение года	Администрация школы
10. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	В течение года	Администрация школы
11. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	В течение года	Администрация школы
12. Контроль за организацией приема пищи обучающимися	В течение года	Администрация школы
13. Мониторинг организации школьного питания	В течение года	Администрация школы
14. Мониторинг замечаний надзорных органов, родительской общественности	В течение года	Администрация школы

Ожидаемые результаты реализации плана мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся

1. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2. Обеспечение доступности школьного питания.
3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
4. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
5. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
6. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
7. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
8. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.