

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «СОШ №91»
 В.А. Материкни



**План мероприятий по организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ №91» на 2024-2025 учебный год**

Цель: Создание условий по совершенствованию системы организации питания учащихся, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи по организации питания:

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

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Назначение ответственных за организацию горячего питания	02.09.2024	Директор школы
2.	Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: -охват учащихся горячим питанием; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -профилактика инфекционных заболеваний; - здоровое питание	1 раз в полугодие	Директор, зам. директора по ВР, классные руководители
3.	Осуществление мероприятий по совершенствованию системы организации питания учащихся с группой общественного (родительского) контроля	1 раз в четверть	Ответственный за питание
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых проверок	В течение года	Администрация школы, ответственный за питание
5.	Эстетическое оформление зала столовой	В течение года	Администрация школы
6.	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой	В течение года	Директор школы

7.	Внеурочный курс «Разговор о правильном питании» 1-6 класс	В течение года	Зам. Директора по ВР, руководители кружков
8.	Цикл классных часов «Азбука здорового питания»: 1. «Режим дня и его значение» 2. «Культура приема пищи» 3. «Хлеб-всему голова» 4. «Острые кишечные заболевания и их профилактика» 5. «За что скажем поварам спасибо?»	В течение года	Классные руководители
6.	День дружбы народов. Конкуре блюд национальной кухни.	ноябрь	Классные руководители
7.	Проверка двенадцатидневного меню	сентябрь	Директор, представитель бракеражной комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия
9.	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	Ежемесячно	Повар, ответственный за питание
10.	Контроль суточной пробы	1 раз в неделю	Повар, бракеражная комиссия
11.	Проверка качества поставляемой продукции	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
12.	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание
13.	Проверка помещений для хранения продуктов питания, а также условиями их хранения	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия, ответственный за питание