

**2. Методическое обеспечение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| 1 . Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-9 классов:- Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья. | В течение года | Социальный педагог |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | В течение года | Администрация, Школьная комиссия по питанию |

**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 в течение года, их внедрение в систему школьного питания3. Осуществление диетического питания учащихся. | В течение года | Школьная комиссия по питанию,повар |

**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 | СентябрьОктябрьНоябрьДекабрь | Классные руководители |
| 2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень» | Октябрь |  Классные руководители |
| 3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище» | Ноябрь | Классные руководители |
| 4. Беседы с учащимися 1-9 кл. «Береги своё здоровье» | Декабрь | Классные руководители, медсестра |
| 5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника» | Январь | Классные руководители |
| 6. Проведение витаминной ярмарки | Февраль | Социальный педагог |
| 7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка» | Март | Учитель обслуживающего труда |
| 8. Анкетирование учащихся:- Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо? | Октябрь Февраль Апрель | Социальный педагогКлассные руководители |
| 9. Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» | Май | Школьная комиссия по питанию |

**5. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1. Проверка двухнедельного меню. | Сентябрь | Медсестра |
| 2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Бухгалтер |
| 3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. | Ежедневно | Медсестра |
| 4. Использование финансовых средств на питание учащихся. | Октябрь, январь | Директор школы, Бухгалтер |
| 5. Организация просветительской работы. | Октябрь, апрель | Социальный педагог, классные руководители |
| 6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | Ноябрь | Классные руководители |
| 7. Контроль за качеством питания. | Ежедневно | Повар,  медсестра |
| 8. Проверка табелей питания. | Ежемесячно | Бухгалтер |

**6. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2015 - 2016 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.

*В программе четко определено:*

* Что контролируется и проверяется;
* Периодичность проверок;
* Кем проверяется, выполняется;
* Ответственные.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **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 | Директор  | Акт готовности к новому учебному году |
| 2 | Оформление столовой, буфета | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Председатель комиссии | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 3 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | Председатель комиссии | Акты проверки |
| 4 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | Ежедневно 2 раза в неделю | Медработник | Температурная карта холодильного оборудования |
| 5 | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | Социальный педагог | Бракеражный журнал |
| 6 | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. | 2 раза в год | Повар, Медработник,   | Протокол проверки |
| 7. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, | Ежедневно | Повар  | Бракеражный журнал |
| 8 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Социальный педагог | Бракеражный журнал |
|   |   |   |   |   |   |

﻿