



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №23

Г.М.Ушакова

01 сентября 2021 г.

**План работы  
по организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 23  
на 2022-2023 учебный год.**

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.**

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Изучение нормативной документации по организации питания учащихся в 2021 -2022 уч. год	Сентябрь	Директор школы Медсестра, ответственный за питание.
2	Организационное совещание: порядок приема обучающимися завтраков и обедов; график дежурств и обязанности дежурного учителя и правила поведения обучающихся в столовой.		Зам. директора по ВР, кл. руководители
3	Совещание классных руководителей: <ul style="list-style-type: none"><li>• охват обучающихся горячим питанием;</li><li>• соблюдение норм культуры здорового питания.</li></ul>	Октябрь	Зам. директора по ВР, Медсестра.
4	Контроль за организацией питания обучающихся и поведением детей в столовой.	В течение года	Зам. директора по ВР, классные руководители.
5	Питание обучающихся. Итоги первого полугодия	Январь	Зам. директора по ВР.
6	Осуществление контроля организацией питания.	В течение года	Бракеражная комиссия.

**2. Методическое обеспечение**

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организация консультаций для классных руководителей классов:		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований;</li> <li>• организация горячего питания - залог сохранения здоровья.</li> </ul>	В течение года	Медсестра, кл. руководители.
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Зам. директора по ВР, ответственный за питание

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

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Эстетическое оформление зала столовой	Июнь-июль	Администрация школы.
2	Разработка новых блюд и их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Ответственный за питание, медсестра.
3	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой	В течение года	Директор школы

### 4. Организация питания

1.	Ежедневное составление разнообразного меню, пользуясь таблицей замены продуктов и нормами питания.	Ежедневно	Ответственный за питание, медсестра.
2.	Ежедневная витаминизация	Ежедневно	Повар
3.	Проверка бракеража готовой пищи	Ежедневно	Медсестра.
4.	Контроль за суточной пробой	Ежедневно	Медсестра.
5.	Проведение осмотра кухни, кухонных работников на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Медсестра.
6.	Проводить бракераж сырых скоропортящихся продуктов. Строгое соблюдение сроков реализации.	Ежедневно	Кладовщик, Медсестра.
7.	Введение накопительной ведомости с анализом расхода продуктов и выполнением норм питания, подсчет калорийности.	Ежемесячно	Ответственный за питание, медсестра.

8.	Контроль за технологией приготовления блюд.	Ежедневно	Повар, Медсестра.
9.	Контроль за температурным режимом холодильников.	Ежедневно	Ответственный за питание , медсестра.
10.	Контроль за сан. эпид. режимом кухни.	Ежедневно	Ответственный за питание , медсестра.
11.	Проведение сан. минимума с работниками кухни.	Январь Апрель Август Ноябрь	

### 5. Работа бракеражной комиссии

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка четырнадцати дневного меню.	Сентябрь	Директор, ответственный за питание , медсестра.
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание , медсестра.
3	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	Медсестра
4	Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители
5	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Шеф-повар, бракеражная комиссия, медсестра
6.	Введение накопительной ведомости с анализом расхода продуктов и выполнение норм питания, подсчет калорийности.	Ежемесячно	Медсестра
7.	Контроль за технологией приготовления блюд.	Ежедневно	Повар, медсестра.
8.	Контроль за температурным режимом холодильников.	Ежедневно	Медсестра.
7.	Введение накопительной ведомости с анализом расхода продуктов и выполнение норм питания, подсчет калорийности.	Ежемесячно	Медсестра.
8.	Контроль за технологией приготовления блюд.	Ежедневно	Повар, медсестра.