**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ**

**ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩАХСЯ**

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником, председателем комиссии, ответственным по питанию школы ежедневно.

В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. Организована на каждой перемене свободная продажа.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно – эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук раковинами для мытья рук с подведенной горячей и холодной водой.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное меню, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

В школе ведутся журналы согласно СанПину 2.4.5.2409 - 08. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия по контролю, фельдшер школы и директор школы за качеством питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет фельдшер школы.

Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом и каждодневных изменений. Еженедельно ведется оформление документации и отчета.

**ЦЕЛЬ ПЛАНА МЕРОПРИЯТИЙ ОРГАНИЗАЦИИ И РАЗВИТИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ:**

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и  поиск новых   форм организации горячего питания.

***ЗАДАЧИ****:*

*1.  Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.*

*2. Внедрить новые формы организации питания.*

*3. Обеспечить благоприятные  условия для качественного образовательного процесса, с целью формирования и сохранения здорового организма ребенка.*

**Участники реализации плана мероприятий:**

***Семья:***

·       организация контроля  за питанием

·      участие родительских комитетов

·      Управляющий совет школы

·      Совет старшеклассников

 **Администрация:**

·      индивидуальные беседы;

·      пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса

·     контроль организации школьного питания

**Педагогический коллектив:**

·     совещания;

·     семинары;

·     организация внеурочной занятости учащихся в  занятости кружках и секциях;

·     пропаганда здорового образа жизни

**Медицинский работник**:

·     уроки здоровья

·     индивидуальные беседы

·     контроль за здоровьем учащихся

·    контроль за состоянием столовой и пищеблока

 **Социальный педагог:**

·     выявление неблагополучных семей, посещение на дому

·     санитарно-гигиеническое просвещение

·     организация питания детей из социально – незащищенных семей

**ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ**

**Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты |
| 1. Организационные совещания·    организация питания учащихся;·    обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей;·    организация дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой;·    организация питьевого режима учащихся | Сентябрь, январь | Заместитель директора по УВР Таюшова Н.Б.;Социальный педагог школы  Працун Э.В.  | Доведение до 80% охвата учащихся 1 – 11 классом организованным горячим питанием |
| 2. Совещание классных руководителей по организации горячего питания | 1 раз в четверть | Заместитель директора по УВР Таюшова Н.Б. | Проведение мониторинга питания |
| 3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | 1 раз в четверть | Директор школы Плотникова Е.О. | Контроль организации питания |
| 4. Заседание Управляющего совета школы по организации  питания с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам:·    охват учащихся горячим питанием;·   соблюдение санитарно -  гигиенических требований;·    профилактика инфекционных заболеваний;·  мониторинг организации горячего питания; | сентябрь, январь, март | Управляющий совет школы | Повышение охвата горячим организованным питанием учащихся;  |
| 5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок | В течение года | Администрация, бракеражная  комиссия, фельдшер школы Чубарова С.М. | Журнал проверок |

**Методическое обеспечение**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты |
| 1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4, 5- 8, 9-11 классов;·     культура поведения учащихся во время приема пищи,·     соблюдение санитарно-гигиенических требований·     организация горячего питания – залог сохранения здоровья | В течение года | Заместитель директора по УВР Таюшова Н.Б., фельдшер школы Чубарова С.М. | Выпуск информационных бюллетеней и методических рекомендаций, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | В течение года | Администрация |   |
| 3. Совершенствование нормативно – правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания | В течение года | Администрация | Пакет документов, соответствующих санитарному законодательству и законодательству по защите прав потребителей |

**Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты |
| 1.Проведение классных часов по темам:·    режим дня и его значение;·   культура приема пищи;· острые кишечные заболевания и их профилактика | Сентябрь, ноябрь, март | фельдшер школы Чубарова С.М., шеф – повар Ерохина О.Ф., классные руководители | Методические разработки классных часов, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 2. Конкурс учащихся  школы «Золотая осень» | Октябрь   | Заместитель директора по ВР Беляева Г.А. | Выставка осенних поделок |
| 3. Конкурс газет среди учащихся 3 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище» | Март | Учитель ИЗО | Выставка газет |
| 4. Цикл бесед: 1. «Правильное питание – залог здоровья»;2. «Здоровый образ жизни – выбор молодых» | 1 раз в четверть | Классные руководители | Пакет методических разработок, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 5. Работа по оздоровлению учащихся в летний период (каникулярное время) | Июнь, июль, август | Заместитель директора по ВР Беляева Г.А.., фельдшер школы Чубарова С.М. | Программа по оздоровлению учащихся в летний период |
| 7. Размещение информации об организации школьного питания на сайте | Постоянно | Учитель информатики | Открытость информации для участников образовательного процесса |

**Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители |   |
| 1. Проведение классных родительских собраний по темам:· совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.· профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных заболеваний.·  итоги медицинских осмотров учащихся | сентябрьдекабрь, март             | Заместитель директора по ВР Беляева Г.А., фельдшер школы Чубарова С.М. психолог школы Лисова Н.С. | Разработки родительских собраний, повышение информационной просвещенности родителей |
| 2. Индивидуальные консультации: 1. «Личная гигиена ребенка»;2. «Воспитание полезных привычек с детства»;3. «Питание детей с хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта и ожирением». | По запросам родителей, классных руководителей | Фельдшер школы Чубарова С.М. | повышение информационной просвещенности родителей |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты |
| 1. Продолжение эстетического оформления  зала столовой | В течение года | Администрация |   |
| 3. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: сушилка для стаканов, тарелок и кастрюль, мебель для обеденных зон | В течение года | Администрация | Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства |
| 4. Организация питьевого режима | Постоянно | Администрация,Данилова Т.В. | Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства |
| 5. Проведение С-витаминизации третьих блюд школьного питания | Постоянно | Фельдшер школы Чубарова С.М., шеф – повар Ерохина О.Ф. | Уменьшение заболеваемости среди учащихся |
| 7. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями | Постоянно | Шеф – повар Ерохина О.Ф. | Уменьшение заболеваемости среди учащихся |

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Объект производственного контроля | Периодичность | Ответственный | Учетно-отчетная форма |
| 1. Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год - август | заместитель директора по АХР Данилова Т.В. | Акт готовности к новому учебному году |
| 2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно |  | Журнал проверки санитарного состояния пищеблока |
| 3. Условия хранения поставленной продукции | 2 раза в неделю | Фельдшер школы Чубарова С.М. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| 4. Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно | Фельдшер школы Чубарова С.М. | Бракеражный журнал |
| 5. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | Ежедневно |  Фельдшер школы Чубарова С.М., бракеражная комиссия | Протокол проверки |
| 6. Контроль суточной пробы | Ежедневно | Фельдшер школы Чубарова С.М. | Бракеражный журнал |
| 7. Качество готовой продукции | Ежедневно | Фельдшер школы Чубарова С.М. | Бракеражный журнал |
| 8. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Ежедневно | Фельдшер школы Чубарова С.М. | Акт проверки |
| 2 раза в неделю | бракеражная комиссия |
| 9. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно | Дежурный учитель по столовой, классные руководители |   |
| 10. Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Ежедневно | Шеф – повар Ерохина О.Ф. | Акт списания |
| 11. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Ежедневно | Фельдшер школы Чубарова С.М. |   |
| 12. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | 2 раза в год | Заместитель директора по АХР Данилова Т.В. | Акт проверки |
| 13. Состояние здоровья учащихся, пользующихся питанием | В течение года | Фельдшер школы Чубарова С.М. | Графики, диаграммы |
| 14. Контроль за организацией приема пищи учащимися | Ежедневно | Дежурный администратор, Фельдшер школы Чубарова С.М., бракеражная комиссия |   |
| 15. Мониторинг организации школьного питания | Ежемесячно | Заместитель директора по АХР Данилова Т.В., Фельдшер школы Чубарова С.М., представитель УС школы | Результаты мониторинга: получение информации об организации питания |
| 16. Мониторинг замечаний надзорных органов, управления образования, родительской общественности, школьной комиссии по организации и качеству питания | Постоянно | Заместитель директора по АХР Данилова Т.В., Фельдшер школы Чубарова С.М., представитель УС школы | Получение объективной информации об организации школьного питания |