

Организация питания школьников.

Примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

Организация школьного питания сегодня является одним из важнейших направлений в деятельности руководителя школы. В последние годы, в связи с введением новых образовательных стандартов этот вопрос приобрел особую значимость и в связи с тем, что дети все больше времени проводят в школе, а низкий социально-экономический уровень многих семей не позволяет обеспечить детей качественным и полноценным питанием на все время пребывания в школе. В целях обеспечения учащихся питанием, отвечающим современным требованиям санитарных правил и норм, в общеобразовательных учреждениях планируются следующие мероприятия.

Примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

	Мероприятия	Срок	Ответственный
1. Организационно-методические мероприятия			
1	Провести организационное совещание с классными руководителями по вопросу организации завтраков и обедов в школьной столовой	Август	Директор школы
2	Создать общественный Совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Сентябрь	Директор школы
3	Провести заседание общественного Совета по разработке мероприятий на учебный год	Сентябрь	Директор школы
4	Разработать и утвердить требования к персоналу пищеблока, осуществляющего питание обучающихся	Сентябрь	Директор школы
5	Провести организационное собрание с работниками школьной столовой по вопросам организации питания в текущем учебном году	Сентябрь	Директор школы
6	Создать бракеражную комиссию по контролю продукции, поступающей в школьную столовую	Сентябрь	Председатель Совета по питанию
7	Провести семинар классных руководителей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Октябрь	Зам. директора по ВР
8	Провести совещания при директоре по вопросам организации и улучшения качества школьного питания. Возможные повестки дня:	Ежемесячно	Директор школы

«О рациональном использовании финансовых средств, выделенных на питание обучающихся»; «О целевом использовании продуктов питания и готовой продукции в школьной столовой»; «О соответствии рациона питания утвержденному меню»; «О качестве готовой продукции»; «О санитарном состоянии пищеблока»; «О выполнении графика поставок продуктов и готовой продукции, о соблюдении сроков их хранения и использования»; «Об организации приема пищи в школьной столовой»; «О соблюдении графика работы столовой и школьного буфета»		
---	--	--

2. Административная работа

приказы по школе: «Об организации горячего питания обучающихся на учебный год»; «О назначении ответственного за горячее питание обучающихся»; «Об усилении мер безопасности на пищеблоке»; «Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции»; «О создании комиссии по контролю качества пищи в школьной столовой»; «О создании комиссии по контролю за организацией питания»; «О создании бракеражной комиссии»; «Об организации питания педагогических работников школы»;	Сентябрь	Зам. директора
--	----------	----------------

	«О мерах по улучшению организации питания и усилении контроля его качества»; «О питании школьников, обучающихся на дому»; «О родительской плате за питание школьников»; «Об организации питания обучающихся, посещающих группы продленного дня»		
	Распределить финансовые средства, выделенные школе муниципалитетом на питание обучающихся	Сентябрь	Директор школы
	Утвердить режим работы школьной столовой на учебный год	Сентябрь	Директор школы
	Подготовить нормативную документацию: журнал по выдаче инвентаря, посуды в пищеблок; журнал по выдаче моющих и дезинфицирующих средств в пищеблок; журнал по выдаче спецодежды для персонала пищеблока; план мероприятий по дезинфекции и дератизации пищеблока; журнал по технике безопасности персонала на пищеблоке; график генеральной уборки пищеблока; график текущего ремонта пищеблока; программу производственного контроля; журнал контрольных проверок пищеблока	Август	Зам. директора по АХР
	Подготовить для заведующей школьной столовой панку «Формирование рациона питания», в которую включить: общие требования к качеству услуг по организации питания обучающихся и формированию их рационов питания;	август	ответственный по питанию, комиссия по контролю за организацией питания

номенклатуру пищевых продуктов, используемых при питании обучающихся в школьной столовой; номенклатуру пищевых продуктов для использования в составе рационов питания детей школьного возраста в пришкольном оздоровительном лагере; рекомендуемую форму типового рациона (примерного меню) питания обучающихся; рекомендуемый ассортимент блюд и кулинарных изделий для организации питания обучающихся; рекомендуемый ассортимент блюд и кулинарных изделий, реализуемых в свободной продаже (буфетной продукции); примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий, в пути следования к месту отдыха и обратно; количественные наборы пищевых продуктов для формирования рационов питания детей и подростков школьного возраста в общеобразовательных учреждениях; рекомендуемую массу порций блюд, кулинарных изделий и готовых продуктов промышленного производства; нормы физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии;		
Подготовить пакет документов по производственному контролю качества питания, который включает: журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья;	август	ответственный по питанию, комиссия по контролю за организацией питания

журнал контроля рациона питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции; журнал визуального производственного контроля пищеблока; журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе); журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах; журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания; журнал витаминизации блюд; журнал ежедневного мониторинга охвата обучающихся горячим питанием; журнал регистрации аварийных ситуаций; ведомость анализа используемого за неделю набора продуктов; программу производственного контроля соблюдения санитарного законодательства, качества и безопасности организации питания обучающихся; номенклатуру лабораторно-инструментальных методов исследования при проведении производственного контроля питания обучающихся		
---	--	--

	Оформить уголок потребителя и разместить в нем следующие документы: приказ директора школы «Об организации горячего питания обучающихся»; список обслуживающего персонала пищеблока; режим работы пищеблока; циклическое меню (для обучающихся в начальной школе); план производственного контроля; график дежурства по столовой педагогов и обучающихся; книгу отзывов и предложений	сентябрь	Зам директора по АХР (ответственный по питанию)
	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	Ежемесячно 15 и 30 числа	Классные руководители
	Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	сентябрь	Ответственный за питание
3. Работа с родителями			
	Провести классные родительские собрания, посвященные организации питания. Примерные повестки дня: - «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»; - «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у школьников»; - «Питание школьника и его здоровье»;	По плану работы классных руководителей	Классные руководители

	- «Основные правила оздоровительного питания»; - «Роль школьного питания в поддержании умственной и физической работоспособности обучающихся»; - «Здоровое питание — залог здоровья»; - «Как правильно составить рацион питания ребенка школьного возраста»; - «Питание, воспитание, образование»		
--	---	--	--