**План мероприятий**

**по организации питания в школьной столовой**

**МБОУ «Верхнеинхелинская ООШ»**

**на 2020-2021учебный год**

**ЦЕЛЬ:**

**1**. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

**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.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Ответственные** |
| **1** | Назначение ответственных за организацию горячего питания. | 30.08.2020 | директор |
| **2** | Проведение мониторинга по охвату питания учащихся | 1 раз в полугодие | Зам.директора по УВР |
| **3** | Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; | сентябрь | директор |
| **4** | Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам:  - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно - гигиенических требований;  - профилактика инфекционных заболеваний | Раз в 1 четверть | директор  замдиректора по УВР  классные руководители |
| **5** | Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)  -анкетирование родителей и обучающихся по питанию | в течение года | замдиректора по УВР |
| **6** | Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок. | в течение года | администрация школы |

**2. 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 | повар |
| 3 | Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой | в течение года | Директор школы |

**3.Работа бракеражной комиссии**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1 | Проверка десятидневного меню. | Сентябрь | директор  повар |
| 2 | Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | бракеражная комиссия |
| 3 | Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню. | Ежедневно | директор  зам.директора по УВР  повар |
| 4 | Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию. | Ноябрь | замдиректора по УВР  классные руководители |
| 5 | Контроль суточной пробы | Ежедневно | повар, бракеражная комиссия, медсестра |
| 6 | Проверка табелей питания. | Ежемесячно | старший бухгалтер, повар |

Директор школы Хайбулаев А.М.