

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГКОУ РД «БУЙНАКСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №3»

УТВЕРЖДЕН:

Директор ГКОУ РД «БСШИ №3»

Гасанов С.А.

от 26 августа 2019 г.



План работы по организации питания

в ГКОУ РД «БСШИ №3» на 2019-2020 учебный год

План работы
по организации питания в ГКОУ РД «БСШИ №3»
на 2019-2020 учебный год

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
	Совещание при директоре школы по вопросам организации и развития школьного питания	август	директор
	Совещание классных руководителей: - о получении учащимися пятиразового питания	август	школьная комиссия по питанию
1	Организационное совещание — порядок приема пищи учащимися; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь	директор замдиректора по ВР старшая медицинская сестра
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	ежемесячно	замдиректора по ВР
3	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов и воспитателей по вопросам: <ul style="list-style-type: none"> • охват учащихся горячим питанием; • соблюдение санитарно-гигиенических требований; • профилактика инфекционных заболеваний. 	октябрь февраль	школьная комиссия по питанию
6	Контроль школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	в течение года	замдиректора по ВР школьная комиссия по питанию
7	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой.	в течение года	диетсестра

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	диетсестра классные руководители

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	Замена устаревшего оборудования	в течение года	администрация
3	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	в течение года	школьная комиссия по питанию
4	Осуществление диетического питания учащихся.	в течение года	повар

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
	«День вежливости»	сентябрь	замдиректора по ВР
1	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	сентябрь октябрь ноябрь декабрь	классные руководители старшая медицинская сестра
2	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	октябрь	учителя начальных классов
3	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	октябрь	классные руководители

4	Беседы с учащимися 8-9 классов «Быть здоровым – это модно!»	декабрь	классные руководители
5	Проекты о здоровье	февраль	учителя начальных классов
6	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	март	классные руководители
7	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	октябрь февраль апрель	классные руководители

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора по школе. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями отдела образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Председатель: Султанова А.Г. - старшая медицинская сестра

Члены комиссии: Джалилова Ж.А. - диетсестра
Османов Ш.Г. - замдиректора по ВР
Омарова и.М. - социальный педагог

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающихся;
8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

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

№	Мероприятия	Сроки	Ответственное лицо
1	Проверка двухнедельного меню.	сентябрь	диетсестра
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	ежемесячно	диетсестра старший бухгалтер
3	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	ежедневно	диетсестра
4	Организация просветительской работы.	октябрь, апрель	диетсестра члены комиссии по питанию
5	Контроль за качеством питания.	ежедневно	старший повар диетсестра
6	Проверка табелей питания.	ежемесячно	старший бухгалтер, бухгалтер, старший повар

7. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2019 - 2020 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.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№	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	Замдиректора АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой диетсестра, члены комиссии	Акты проверки
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	диетсестра, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	диетсестра, члены комиссии	Бракеражный журнал
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Старший повар, диетсестра, члены комиссии	Протокол проверки
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	диетсестра	Бракеражный журнал
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	диетсестра	Бракеражный журнал
8	Соответствие	раздача	1 раз в	Отв. За	Протокол

	веса отпускаемой продукции утвержденном у меню		месяц	питание, диетсестра	заседания комиссии
9	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. За питание, диетсестра	Протокол заседания комиссии
10	Проточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в пол года	Старший повар, диетсестра, отв. За питание	Акт проверки
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журналы отчета отпущенной продукции	ежедневно	Отв. За питание, повар	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	диетсестра	Акт проверки
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	пищеблок	ежеквартально	Замдиректора по АХЧ	Акт проверки

15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	диетсестра	Графики, диаграммы
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. За питание, диетсестра	Акт проверки
17	Контроль за отходами	маркировка тары, своевременный вывоз	В течении года	Повар, замдиректора по АХЧ	Акт проверки

ПРИМЕРНЫЕ АНКЕТЫ ПО ПИТАНИЮ

Анкета «Питание глазами родителей»

- 1 Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
- 2 Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
- 3 Удовлетворены ли Вы работой школьной комиссии по питанию?
- 4 Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи, работой буфета?

Анкета «Питание глазами учащихся»

- 1 Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
- 2 Устраивает ли тебя ежедневное меню?
- 3 Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
- 4 Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
- 5 Удовлетворен ли ты графиком питания? Твои предложения.
- 6 Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета для ученика «Завтракал ли ты»

- 1 Что ты ел на завтрак?
- 2 Считаешь ли ты завтрак необходимым?
- 3 Какие твои любимые овощи?
- 4 Какие овощи ты не ешь?
- 5 Сколько раз в день ты ешь овощи?
- 6 Любишь ли ты фрукты?
- 7 Какие фрукты твои любимые?
- 8 Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
- 9 Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
- 10 Что ты пьешь чаще всего?
- 11 Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
- 12 Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный?

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575815

Владелец Гасанов Саид Абуталипович

Действителен с 22.04.2021 по 22.04.2022