



**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
На 2022-2023 учебный год  
Информационная справка.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начинать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;

- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу подходов к организации полноценного питания в школе составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Оно должно быть сбалансированным, в течение дня дети должны получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

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 выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийность питания контролируется бракеражной комиссией ежедневно.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся в посудомоечной машине 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. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. В школе утверждено двухнедельное примерное меню с учетом потребности в пищевых веществах и энергии на основании СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В школе ведутся журналы. За качеством питания постоянно следит школьная комиссия по контролю за качеством питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

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. Ежемесячно 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. Обеспечить обучающихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами.
2. Обеспечить безусловную витаминизацию блюд в школьной столовой, особенно в зимний, весенний периоды.
3. Усовершенствовать систему управления организации питания в ОО.
4. Развивать систему просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с обучающимися, их родителями (законными представителями), педагогами.

**Участники реализации плана мероприятий:**

Родители (законные представители), администрация ОО, педагогический коллектив ОО, медицинские работники ОО, социальный педагог.

## ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

### Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационные совещания -организация питания обучающихся; -организация дежурства дежурного учителя в столовой; -организация питьевого режима обучающихся	В течение года	Заместители директора по УВР Соц. педагог
2. Совещание классных руководителей по организации горячего питания	1 раз в четверть	Заместители директора по УВР Соц. педагог
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	1 раз в четверть	Директор
4. Заседание Совета родителей с приглашением классных руководителей 1–9-х классов по вопросам: -охват учащихся горячим питанием; -соблюдение санитарно - гигиенических требований; -профилактика инфекционных заболеваний; -мониторинг организации горячего питания.	сентябрь, январь	Совет школы
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой КГКОУ ШИ 5, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия
6. Осуществление контроля за организацией питания в КГКОУ ШИ 5	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания.

### Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей по темам: -культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований -организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Медицинский работник
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Администрация
3. Совершенствование нормативно – правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания	В течение года	Администрация

### Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: -режим дня и его значение; -культура приема пищи; -острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь, ноябрь, март	Медицинский работник, классные руководители
2. Школьный конкурс стенгазет «О вкусной и здоровой пище»	февраль	Соц. педагог
3. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	1 раз в четверть	Классные руководители
4. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь, каникулы	Начальник лагеря с дневным пребыванием детей.
5. Акция «Поставь оценку блюду»	Март	Администрация
6. Размещение информации об организации школьного питания на сайте	Постоянно	Ответственный за ведение сайта



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

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>
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, простудных заболеваний. -Итоги медицинских осмотров учащихся	сентябрь декабрь, март	Медицинский работник
2. Индивидуальные консультации медицинского работника -«Как кормить нуждающегося в диетпитании» - «Личная гигиена ребенка»	По запросу	Медицинский работник

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

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>
1. Продолжение эстетического оформления обеденного зала столовой	В течение года	Администрация
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Администрация
3. Апробирование новых форм организации школьного питания: обеспечение свободного выбора из ассортиментного перечня блюд	В течение года	Администрация
4. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: посуды - тарелок и кастрюль, водонагреватель, ванны для мытья посуды, раковины, посудомоечная машина, мебель для обеденных зон,	В течение года	Администрация
5. Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация
6. Проведение С-витаминизации третьих блюд школьного питания	Постоянно	Администрация
7. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями	Постоянно	Администрация

8. Проведение выставок – дегустаций школьного питания для родительской общественности	март	Администрация
---	------	---------------