Приложение №1

Утверждаю
Директор МКОУ «СОШ№20»
г.о. Нальчик
_____ М.Д.Асланова
Приказ № 264 от 31.08.2022г.

План мероприятий

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «СОШ №20» г.о.Нальчик на 2022-2023 учебный год

Пояснительная записка

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здорового образа жизни 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 начать развивать именно в этот период;
- в детском возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее важен 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 высококачественного 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 сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и получать полноценное питание 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 выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

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. За время работы в школе не было случаев заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

При входе в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук учащимися.

При приготовлении пищи используется 10-дневное цикличное меню, рекомендованное Роспотребнадзором.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В школе ведутся журналы. Контроль за качеством питания возложен на школьную комиссию административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

Цель плана мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания, совершенствование форм организации горячего питания.
2. Обеспечение 100% охвата школьников (1-4 классов) рациональным и сбалансированным горячим завтраком в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Задачи:

1. Способствовать формированию правильного представления о здоровом питании.
2. Совершенствовать формы организации питания.
3. Обеспечивать благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

Участники реализации плана мероприятий:

Администрация:

- контроль за организацией питания и качеством пищи,
- контроль охвата питанием в школе,
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний и ЗОЖ среди участников образовательного процесса

Педагогический коллектив:

- контроль охвата питанием в классе;
- индивидуальные беседы с обучающимися и родителями, отказывающимися от питания;
- пропаганда здорового образа жизни

Медицинский работник:

- уроки здоровья
- индивидуальные беседы
- контроль за здоровьем обучающихся
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

Социальный педагог:

- контроль охвата питанием в школе;
- ведение нормативной документации для различных категорий льготников;
- санитарно-гигиеническое просвещение

- контроль за состоянием столовой и пищеблока

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.	Организационные совещания 1. организация питания обучающихся; 2. организация дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой; 3. организация питьевого режима обучающихся	сентябрь, январь	зам.директора по ВР, социальный педагог
2.	Издание приказа по организации питания в школе	август, сентябрь	зам.директора по ВР
3.	Совещание классных руководителей по организации горячего питания (завтрака) в 1-4 классах и в классах с детьми ОВЗ	сентябрь, январь	социальный педагог
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	в течение года	бракеражная комиссия

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: 1. режим дня и его значение; 2. культура приема пищи; 3. острые кишечные заболевания и их профилактика	сентябрь, ноябрь, март	классные руководители, медицинский работник
2.	Цикл бесед «Здоровое питание – успешное образование»	1 раз в четверть	классные руководители
3.	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	ноябрь, январь, март, июнь	заместитель директора по ВР
4.	Акция «Поставь оценку блюду»	февраль	социальный педагог, классные руководители
5.	Размещение информации об организации школьного питания на сайте	постоянно	социальный педагог, ответственный за сайт

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1	Проведение классных родительских собраний по темам: 1. совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание обучающихся. 2. профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний	1 раз в четверть	классные руководители

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

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.	Приобретение нового оборудования для школьной столовой	в течение года	администрация
2.	Организация питьевого режима	постоянно	администрация
3.	Проведение дегустаций школьного питания для родительской общественности	декабрь	администрация