

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа №23  
ИНН 6658475780 КПП 665801001

Юридический адрес: 620016, г. Екатеринбург, ул. Павла Шаманова, 54  
тел/факс (343) 301-10-23  
e-mail: soch23@eduekb.ru  
http://школа23.екатеринбург.рф

**ПРИКАЗ**

№ 343

г. Екатеринбург

«24» августа 2021 г.

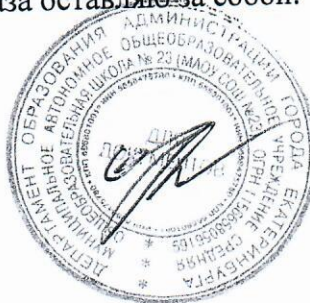
«Об утверждении планов мероприятий по организации питания в 2021-2022 учебном году»

В соответствии с законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации полноценного горячего питания учащихся в МАОУ СОШ № 23 и непрерывного контроля за качеством приготовления блюд

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить:
  - 1.4 Состав комиссии по контролю качества организации питания обучающихся (приложение № 1)
  - 1.5 План мероприятий по совершенствованию организации питания (приложение 2)
  - 1.6. План работы комиссии по контролю качества организации питания (приложение № 3)
  - 1.4. План работы бракеражной комиссии (приложение № 4)
  - 1.5. Памятку мероприятий при контроле качества организации питания (приложение № 5).
2. Комиссии по контролю за качеством пищевой продукции ежемесячно предоставлять акты, справки по результатам проведения проверок питания.
3. Ответственность за полноту охвата обучающихся питанием возложить на классных руководителей 1-11 класс.
4. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителей директора Ткач А.В, Гушину И.М.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 23



О.В. Михайлова

**Состав комиссии по контролю качества организации питания обучающихся**

Председатель комиссии – О.В. Михайлова, директор МАОУ СОШ № 23;

Зам. председателя комиссии – А.В. Ткач, заместитель директора по УД;

Члены комиссии: Гущина И.М., заместитель директора по ОБ;

Федина Л.Н., диспетчер по питанию;

медицинский работник школы (по согласованию);

Чупрова Н.В. – представитель родительской общественности.

**План мероприятий  
по совершенствованию организации питания  
2020-2021 учебный год**

1. Нормативно-правовое обеспечение

<b>Основные мероприятия</b>		<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>
1. Изучение документов вышестоящих организаций по организации питания		В течение года	Все субъекты ОУ
2. Утверждение локальных актов по организации питания		Сентябрь	Директор
3. Издание приказа «Об организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 23»		2 раза в год	Директор
4. Согласование и утверждение 2-х недельного меню в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ»		Сентябрь	Директор

2. Информационно-аналитическое обеспечение

<b>Основные мероприятия</b>		<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>
1. Совещание с педагогическим коллективом - оформление документов на льготное питание; - график дежурств дежурных учителей в столовой; - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний; - общественно-административный контроль организации питания.		В течение года	Зам. директора по ВР, Зам. директора по ОБ, Диспетчер по питанию
2. Планирование и организация работы комиссии по контролю за качеством питания.		В течение года	Комиссия по питанию
3. Совещание при директоре по вопросам организации школьного питания.		В течение года	Зам. директора по УД

4.Осуществление общественно-административного контроля работы столовой школы.	В течение года	Комиссия по питанию
3. Методическое обеспечение		
<b>Основные мероприятия</b>		
<p>1. Организация консультаций для классных руководителей:  - оформление документов на льготное питание;  - культура поведения учащихся во время приема пищи;  - соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания;  - организация горячего питания – залог сохранения здоровья;  - рациональное здоровое питание;  - суточная потребность детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии.</p> <p>2.Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся</p> <p>3.Создание методической копилки по вопросам организации питания</p>	Срок  В течение года  В течение года  В течение года	Исполнители  Зам. директора по УД  Комиссия по питанию  Зам. директора по ВР
4. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся		
<b>Основные мероприятия</b>		
<p>1.Проведение классных часов для обучающихся темам:  - режим дня и его значение;  - культура приема пищи;  - «Хлеб – всему голова»;  - острые кишечные заболевания и их профилактика;  - «Здоровье дороже золота»;  - «Мода на лекарства: польза и вред»;  - «О вреде диет для юношеского организма»  - «Если хочешь быть здоров»;  - «Лесная аптека на службе человека»;  - «Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной»;  - «Морковная копилка».</p>	Срок  В течение года	Исполнители  Классные руководители

2. Конкурс газет среди учащихся 5-8 классов «О вкусной и здоровой пище»	декабрь	Кл. руководители
3. Размещение информации по организации питания обучающихся на сайте школы	В течение года	Зам. директора по УД Зам. директора по ОБ
5. Конкурс сочинений «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь-декабрь	Учителя русского языка и литературы
5. Военно-пагриотическая игра «Зарница»	Март	Зам. директора по ВР
6. Фестиваль национальных культур	Ноябрь	Зам. директора по ВР
7. Праздник Масленицы	Март	Зам. директора по ВР
8. Анкетирование обучающихся	декабрь 2018 г., апрель 2019 г.	Зам. директора по ВР
9. Конкурс на лучший слоган по организации питания	Март - апрель	Зам. директора по ВР
10. Организация и проведение классных часов, семинаров для обучающихся основного и среднего уровней образования на темы: - «Рациональное питание» - «Режим питания» - «Вредные и полезные продукты» - «Культура приема пищи» - «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	В течение года	Кл. руководители
11. Акция «Поставь оценку блюду»	2 раза в год	Зам. директора по ВР
12. Цикл бесед «Азбука здорового питания», «Разговоры о правильном питании»	В течение года	Мед. работник школы
6. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся		
<b>Основные мероприятия</b>		<b>Исполнители</b>
1. Проведение родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома»; - «Рациональное питание обучающихся»; - «Патологическая пораженность обучающихся»;	Срок В течение года	Зам. директора по ВР, кл. руководители, медработник

- Родительская потребительская конференция		
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи».	В течение года	Медработник
3. Индивидуальные беседы и консультации - «Личная гигиена ребенка» - «Основы здорового питания»	апрель-май	Медработник
4. Анкетирование родителей, обучающихся	В течение года	Классные руководители
5. Проведение выставки-дегустации для родительских комитетов с целью ознакомления с ассортиментом и качеством приготовления	1 раз в полугодие	Директор Организации питания
7. Взаимодействие с социальными партнерами		

<b>Основные мероприятия</b>		
	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>
1. Обеспечение готовности пищеблока к началу нового учебного года	Август 2018 г.	Директор, Организации питания
2. Представление информации от Организации питания для размещения на сайте школы	В течение года	Директор, Организации питания
3. Организация цикла бесед о правильном и здоровом питании	В течение года	Специалисты центра медицинской профилактики
4. Распространение печатной продукции о здоровом питании	В течение года	Специалисты центра медицинской профилактики
5. Организация лечебно-оздоровительных мероприятий: - Проведение влажной уборки столовой после каждой перемены; - Анализ оборудования столовой и качества воды на предмет их соответствия санитарным нормам и требованиям.	В течение года	Заместитель директора по ВР, Заместитель директора по по УД, Заместитель директора по по АХЧ, Заместитель директора по ОБ.
6. Проведение выставки-дегустации для родительских комитетов с целью ознакомления с ассортиментом и качеством приготовления	1 раз в полугодие	Директор, Организации питания

План работы  
комиссии по контролю качества пищевой продукции  
на 2021-2022 учебный год.

№	Мероприятия контроля	Срок	Ответственные
1	Проверка соблюдения меню; Проверка качества готовой продукции; Температурный режим готовой продукции Контроль сроков реализации продуктов	Сентябрь, Январь	Члены комиссии
2	Проверка соблюдения меню; Проверка качества готовой продукции; Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья, хранением продукции	Октябрь, Февраль	Члены комиссии
3	Проверка соблюдения меню; Проверка качества готовой продукции; Контроль выхода готовой продукции	Ноябрь, Март	Члены комиссии
4	Проверка соблюдения меню; Проверка качества готовой продукции; Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока; Контроль сроков реализации продуктов	Декабрь, Апрель	Члены комиссии

**План работы  
бракеражной комиссии  
2021-2022 учебный год**

<b>№</b>	<b>Мероприятия ОУ</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
1	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Председатель комиссии
2	Выполнение соответствия двухнедельного меню	ежедневно	Члены комиссии
3	Контроль сроков реализации продуктов	еженедельно	Члены комиссии
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в неделю	Члены комиссии
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Члены комиссии, мед. работник, председатель комиссии
6	Разъяснительная работа с классными руководителями	Постоянно	Члены комиссии, мед. работник, председатель комиссии
7	Работа с родителями (общешкольные родительские собрания)	2 раза в год	Председатель комиссии
8	Отчет на общешкольном родительском собрании и педагогическом совете о проделанной работе	Декабрь, май	Председатель комиссии



## ПАМЯТКА

(разработана в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положением о комиссии по контролю качества организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 23)

При контроле качества организации питания необходимо проводить следующие мероприятия:

- проверку накладных (соответствие цен в накладных ценам торговли и ассортимента накладных ассортименту торговли);
- проверку сроков реализации продуктов питания и товаров;
- проверку сертификатов качества;
- проверку санитарно-гигиенического состояния столовой и посуды;
- проверку культуры обслуживания.

При проверке буфетов и столовых также проводить:

- контрольное взвешивание блюд;
- температурный режим готовой продукции;
- вкусовые свойства приготовленной продукции