

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 19

г. Ставрополя

Вороженко В.Е. Ворощенко

ПЛАН РАБОТЫ

по обеспечению качественного питания на 2024-2025 учебный год

Основные задачи по организации питания:

- обеспечить бесплатным питанием категории учащихся, установленных на основании документов, подтверждающих статус малообеспеченных семей, из многодетных семей, детей с ОВЗ, детей – инвалидов, детей, оставшихся без попечения родителей, сирот;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания для каждой категории учащихся, которые питаются бесплатно;
- укрепление материально-технической 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.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	Директор школы
2. Организационное совещание – порядок приема учащимися завтраков, обедов: оформление бесплатного питания, график приема пищи по классам, дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	сентябрь	Заместитель директора по УВР А.В. Городникова
3. Совещание классных руководителей: -О получении учащимися горячих завтраков, обедов.	октябрь	Заместитель директора по УВР А.В. Городникова
4. Совещание классных руководителей 1-11 классов по вопросам: -охват учащихся горячим питанием -Соблюдение сан. гигиенических требований	ноябрь февраль	Заместитель директора по УВР А.В. Городникова
5.Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Заместитель директора по УВР А.В. Городникова
Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	сроки	Исполнители
----------------------	-------	-------------

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-М классов: - «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Медсестра
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся (организация фиточая, чая на травах и витаминизация)	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Второе полугодие	Администрация
2. Замена устаревшего оборудования	В течение года	Администрация Повар

Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
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
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Зам. директора по ВР
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Февраль	Зам. директора по ВР
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. руководители
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Зам. директора по ВР
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	Зам. директора по ВР
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	ноябрь апрель	зам. директора по УВР Классные руководители
9. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Ноябрь Май	Медсестра, зам. дир. по УВР, кл. руководители
12. Родительский лекторий «Советы родителям по питанию детей во	Апрель	Педагог-

время государственной итоговой аттестации»		психолог
13. Выступление мед.работника на родительском собрании - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	мед. работники, классные руководители
14. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2018/2019 учебный год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

Школьная комиссия по питанию

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

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

Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей, учащихся, в комиссию может входить и медсестра, 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.

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.

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

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Комиссия по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Директор школы
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	По плану	Директор школы Члены комиссии

5. Организация просветительской работы	По плану	Медсестра, зам.директора по ВР, члены комиссии
6. Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию	По плану	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания	ежедневно	Члены бракеражной комиссии

Программа производственного контроля работы пищеблока МБОУ СОШ № 19 г. Ставрополя

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов в соответствии осуществляемой деятельностью

- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ
- Закон СК «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения Ставропольского края» от 15.07.1999 г. №300.
- Приказ МЗРФ «О проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников» от 10.12.1996 г. №405.
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №83 от 16.08.04 «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводится предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения этих осмотров (обследований)», с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Здравоохранения и социального развития России №338 от 16.05.05 •СанПиН 2.4.2.117802 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий»
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»,
- ФЗ «О защите прав юридических лиц индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 г. №134-ФЗ.

2. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

№п/п	Виды исследований	Общее количество исследований
1	8.25.4.2 Проведение санитарно-бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок,	58

	продовольственного сырья: БГКП	
2	8.25.4.1 Проведение санитарно-бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья: КМАФАнМ	58
3	8.25.4.5 Проведение санитарно-бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья: Стафилококк	58
4	8.25.4.3 Проведение санитарно-бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья: Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	58
5	6.11.21.14 Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) прочих пищевых продуктов на: Химический состав и калорийность блюд (за 1 блюдо)	87
6	6.11.21.16 Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) пищевых продуктов: на Качество термической обработки (проба на пероксидазу)	24
7	8.25.1.1 Исследование внешней среды методом смыва: БГКП с использованием среды Кесслера	290
8	6.11.4.1 Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) пищевых продуктов: Содержание пестицидов. Хлорорганические пестициды (ГХЦГ и его изюмерф) методом ГХ	29
9	6.11.4.3 Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) пищевых продуктов. Содержание пестицидов. Хлорорганические пестициды (ДДТ и его метаболиты) методом ГХ	29
10	8.25.10.1.1 Проведение санитарно-бактериологических исследований воды: Вода питьевая, в том числе горячая на ОМЧ	29

11	8.25.10.1.3 Проведение санитарно-бактериологических исследований воды: Вода питьевая, в том числе горячая: ОКБ, Ecoli (мембранный метод)	29
12	8.25.10.1.6 Проведение санитарно – бактериологических исследований воды: вода питьевая, в том числе горячая Колифаги (прямой метод)	29
13	8.25.10.1.9 Проведение санитарно-бактериологических исследований воды: Вода питьевая, в том числе горячая Энтерококки	29
14	8.25.10.1.7 Проведение санитарно-бактериологических исследований воды: Вода питьевая, в том числе горячая: наличие спор сульфитредуцирующих клостридий	29
15	13.4 Централизованный прием проб, кодирование проб, оформление протоколов лабораторных испытаний	174
16	13.1.6.1 Отбор проб продукции воздуха, воды, почвы с оформлением акта отбора проб. Отбор проб смывов с оформлением акта отбора проб на 1-10 смывов	29
17	13.1.2 Отбор проб продукции воздуха, воды, почвы с оформлением акта отбора проб: на 5-7 проб	29

3.Перечень должностей, работники которых подлежат периодическим медицинским осмотрам:

- Заведующий производством
- Работники пищеблока

4.Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих гигиенической оценке, сертификации, лицензированию:

Общественное питание

5.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой учебного процесса: •Отсутствие водоснабжения или освещения, авария системы канализации, другого оборудования более чем на три часа.

- Регистрация случаев инфекционных или профессиональных заболеваний.
- Обнаружение неизвестных предметов или веществ. При возникновении аварийной ситуации информируются органы Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю по тел: 29-86-39, 28-26-80

6.Контроль за условиями труда людей, работающих в организации:

-Мероприятия по технике безопасности

-При поступлении на работу сотрудников проводить первичный инструктаж по технике безопасности;

-Вести журнал по проведению первичных и текущих инструктажей по технике безопасности сотрудников и студентов

-Ведение журналов по электробезопасности

7.Перечень учреждений и лабораторий, осуществляющих проведение лабораторных исследований и испытаний:

Испытательный лабораторный центр ФГУЗ " Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»

адрес: г.Ставрополь, ул. Фадеева, 4