

«Утверждаю»

директор МБОУ «Гимназия №2»

Р.Х. Гайнутдинова

План работы
по обеспечению качественного питания и
организации работы
Общественного Совета по питанию
в МБОУ «Гимназия №2»
на 2022-2023 учебный год

Цель: Совершенствование системы питания в гимназии

1. Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным (льготным) питанием обучающихся начальных классов гимназии, также категорий учащихся, установленных на основании документов, подтверждающих статус малообеспеченных семей;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания для категории учащихся, которые питаются за счет родительской платы;
- укрепление материальной базы помещений пищеблока гимназии;
- повышение культуры питания обучающихся;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

2. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Производственное совещание с педагогическим коллективом и техническим персоналом по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь	Директор
2. Организационное совещание: <ul style="list-style-type: none">• порядок приема пищи обучающимися;• оформление документации по льготному питанию;• график дежурств и обязанности дежурного учителя и обучающихся в столовой	Сентябрь	Ответственный по организации питания в гимназии, ЗДВР Валеева Г.М. Председатель Общественного Совета по контролю за питанием учащихся
3. Совещание кафедры классных руководителей: <ul style="list-style-type: none">- О получении учащимися горячих завтраков- Охват обучающихся льготным питанием, горячим питанием.	Октябрь	Ответственный за организацию питания в гимназии, ЗДВР Валеев Г.М. Руководитель МО классных рук Шаехова Г.М.
4. Заседание Общественного Совета по питанию МБОУ «Гимназия №2» с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: <ul style="list-style-type: none">- Охват учащихся горячим питанием- Соблюдение сан. гигиенических требований- Профилактика инфекционных заболеваний, в том числе COVID-19.	Август В течение периода	Председатель Общественного Совета по контролю за питанием учащихся Члены комиссии по родительскому контролю по питанию Школьный фельдшер

5. Заседание Общественного Совета по питанию МБОУ «Гимназия №2» с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Организация контроля качества питания - Нормативные документы по организации контроля качества питания. - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Декабрь	Председатель Общественного Совета по контролю за питанием учащихся Члены комиссии по родительскому контролю по питанию Школьный фельдшер
6. Организация работы Общественного Совета по контролю за питанием учащихся . Мониторинг качества организации питания обучающихся	В течение года	Председатель Общественного Совета по контролю за питанием Члены комиссии по родительскому контролю по питанию
7. Осуществление контроля за работой столовой администрацией гимназии, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия
8. Осуществление контроля за работой столовой Общественного Совета по контролю за питанием учащихся	2 раза в месяц	Члены Общественного Совета по контролю за питанием учащихся

1. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья». - Нормативно-правовое обоснование обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания в гимназии.	В течение года	Ответственный за организацию питания в гимназии, ЗДВР Школьный фельдшер
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

2. 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 по необходимости	В течение года	Администрация

3. 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	Сентябрь Октябрь	Классные руководители

- «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Ноябрь Декабрь	
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	
3. Конкурс газет среди учащихся 5-8 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Февраль	
4. Беседы с учащимися 9-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
8. Анкетирование обучающихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	зам. директора по ВР Классные руководители
9. Проведение родительских собраний по темам (рассмотрение вопросов организации питания в рамках родительских собраний): - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся - Профилактика COVID-19	Сентябрь Ноябрь Май В течение года	Шк.фельдшер, ЗДВР, кл. руководители
12. Родительский лекторий «Советы родителям по питанию детей во время государственной итоговой аттестации»	Апрель	Педагог- психолог
13. Выступление школьного фельдшера на общешкольном родительском собрании - «Личная гигиена ребенка» - «Рациональное питание»	Ноябрь Апрель	Школьный фельдшер классные руководители
14. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2023-2024 учебный год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

«Утверждаю»
директор МБОУ «Гимназия №2»
Р.Х. Гайнутдинова

Общественный Совет по питанию МБОУ «Гимназия №2»

В своей деятельности Общественный Совет по питанию МБОУ «Гимназия №2» (далее Совет) руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями МКУ «Управление образования ИК ЧМР», уставом и локальными актами МБОУ «Гимназия №2» Чистопольского муниципального района РТ.

Состав Общественного Совета по питанию МБОУ «Гимназия №2» утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей, учащихся, в Совет может входить и школьный фельдшер, из своего состава выбирают председателя.

Работа Совета осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются в журнале общественного контроля за организацией питания.

Основные направления деятельности Совета:

- 1) Оказывает содействие администрации гимназии в организации питания обучающихся.
- 2) Осуществляет контроль:
 - Соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
 - Отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
 - За соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
 - За санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
 - За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 - За качеством готовой продукции;
 - За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - За организацией приема пищи обучающихся;
 - За соблюдением графика работы столовой.
- 3) Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- 4) Вносит администрации гимназии предложения по организации питания обучающихся.
- 5) Оказывает содействие администрации гимназии в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 6) Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

«Утверждаю»
директор МБОУ «Гимназия №2»
_____ Р.Х. Гайнутдинова

План-график
комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ «Гимназия №2»
на 2022-2023уч. г.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Контроль двенадцатидневного меню.	Не реже 1 раза в четверть (и по необходимости)	Члены Общественного Совета по питанию Члены комиссии по контролю питания
2.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
3.	Организация контроля по направлениям действий Совета	2 раза в месяц В течение периода	Члены Общественного Совета по питанию
4.	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание на 2022-2023 уч.г. Корректировка списка обучающихся на льготное питание на 2 полугодие 2022-2023 уч.г.	сентябрь	Руководитель МО кл руководителей
5.	Составление графика дежурств по столовой учителей и обучающихся	сентябрь	Заместитель директора ВР
6.	Привлечение к работе Совета ученического самоуправления (контроль работы дежурных).	в течение года	Педагог-организатор
7.	Организация просветительской работы и правового обучения, в части документов, регламентирующих вопросы организации питания.	По плану	Шк. фельдшер, Члены Совета
8.	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану (не менее 2 р в год)	Члены Совета классные руководители комиссия по контролю питания обучающихся
9.	Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в школе Члены комиссии по контролю питания
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года По графику	Члены комиссии по контролю питания
11.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии по контролю питания
12.	Мониторинг качества организации питания обучающихся	раз в месяц	Члены комиссии по контролю питания
13.	Мониторинг обновления страницы школьного сайта в части раздела «Питание»	в течение года	Ответственный по питанию

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся МБОУ «Гимназия №2»

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.4. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 2.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2013-2014 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;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется;
- ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал

6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, члены комиссии	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание,	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки

16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Председатель комиссии по питанию	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	повар, завхоз	Акт проверки