

**План мероприятий по организации питания обучающихся в
МБОУ «Гимназия № 105 им. Н.И. Кузнецова»
на 2021-2022 учебный год**

ЦЕЛЬ школы по организации и развитию питания обучающихся:

создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск оптимальных форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ по организации и развитию питания обучающихся:

1. обеспечение питанием льготных категорий обучающихся;
2. обеспечение бесплатным питанием всех учащихся 1-4 классов;
2. создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. укрепление и модернизация материальной базы школьной столовой;
4. повышение культуры питания, пропаганда здорового образа жизни;
5. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
7. проведение мониторинга по организации питания.

Основные направления работы.

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственный
1.	Мониторинг работы по: – оформлению документов на получение дотации на питание; – составлению графика дежурств и соблюдению обязанностей дежурного учителя и учащихся в столовой – соблюдению сан. гигиенических требований; – профилактике инфекционных заболеваний – соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	периодически	Администрация ОУ, ответственный за питание, классные руководители
2.	Ежедневное размещение меню для ознакомления родителей (законных представителей) и обучающихся: - в школьной столовой; - на официальном сайте школы, с приложением фото ежедневного рациона	Ежедневно в течение учебного года	Ответственный за питание, повар школьной столовой

3.	Обеспечение посещения родителями (законными представителями) столовых в рамках родительского контроля	В течение учебного года	Ответственный по питанию, классные руководители, родители учеников
4.	Усиление контроля со стороны бракеражной комиссии, включение в бракеражную комиссию нескольких родителей (законных представителей) с посещением столовых (по графику), снятием бракеража, контролем температурного режима подаваемого блюда	Ежедневно в течение учебного года	Директор школы, классные руководители, родители учеников
5.	Осуществление ежедневного контроля за качеством блюда, за соблюдением температурного режима подаваемого блюда, за соблюдением санитарно-гигиенических норм	Ежедневно в течение учебного года	Аутсоринговая компания, ответственный по питанию, бракеражная комиссия
6.	Проверка реализации десятидневного меню. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Периодически	Ответственный по питанию, бракеражная комиссия
7.	Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся	периодически	Ответственный по питанию, классные руководители
8.	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой. Эстетическое оформление зала столовой	Ежегодно – июль-август	ОУ, аутсоринговая компания
9.	Проведение классных часов и родительских собраний на тему: «Здоровое питание в школе»	В течение учебного года (не реже 1 раз в четверть)	Классные руководители
10.	Проведение родительских собраний, классных часов, информационно-просветительской работы среди родительской общественности и обучающихся по вопросу организации питания в ОУ, размещение информации на официальном сайте ОУ	В течение учебного года	ОУ, аутсоринговая компания
11.	Горячая линия для родителей и обучающихся по вопросам организации горячего питания	Ежедневно в течение учебного года	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
12.	Работа с аутсорсерами по обращениям родителей в ОУ по организации и качеству питания	Ежедневно в течение учебного года	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
13.	Проведение дня открытых дверей с дегустацией блюд школьного меню	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	ОУ, РОО, аутсоринговая компания

14.	Сдача проб в ГКУ «Испытательный центр» согласно договорам	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
15.	Проведение курсов повышения квалификации поваров, в целях улучшения качества питания в школьной столовой	В течение учебного года	Аутсоринговая компания