

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Першинская средняя общеобразовательная школа»**

ул. Меркулова, д. 12, с. Першино, Нижнедевицкий район, Воронежская область, 396882,  
тел. (847370)79-3-45  
E-mail: [mpershino@yandex.ru](mailto:mpershino@yandex.ru)  
сайт: <http://persosh.ucoz.ru>

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МКОУ

«Першинская СОШ»



М.Н.Зайчикова

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ  
на 2020 -2021 учебный год**

## **Информационная справка**

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья 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 этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен 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 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 полноценно питаться они должны здесь же.

В связи с тем, что поставщик находится рядом со школой, доставка продуктов осуществляется ежедневно. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов. Так в наличии 1 бытовой холодильник, что 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.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется бракеражной комиссией школы ежедневно.

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. В работе постоянно находятся два комплекта

столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. В школе утверждено двухнедельное примерное меню с учетом потребности в пищевых веществах и энергии на основании СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В школе ведутся журналы. За качеством питания постоянно следит школьная комиссия по контролю за качеством питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом и каждодневных изменений. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

**ЦЕЛЬ** плана мероприятий организации и развития школьного питания:

*Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.*

#### **ЗАДАЧИ:**

- 1. Способствовать формированию здоровой личности.*
- 2. Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.*
- 3. Внедрить новые формы организации питания.*
- 4. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.*

#### **Участники реализации плана мероприятий:**

*Семья:*

- общественный Совет по питанию
- Совет школы

- Совет родителей
- Совет обучающихся

*Администрация:*

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса
- контроль организации школьного питания

*Педагогический коллектив:*

- совещания, семинары;
- организация внеурочной занятости учащихся в занятости кружках и секциях;
- пропаганда здорового образа жизни
- уроки здоровья

*Медицинский работник:*

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

*Социальный педагог:*

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому
- помощь в выборе занятий по интересам
- санитарно-гигиеническое просвещение
- организация льготного питания детей из социально – незащищенных семей

## ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

### Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>	<b>Ожидаемые результаты</b>
1. Организационные совещания -организация питания учащихся; -обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей; -организация дежурства дежурного учителя в столовой; -организация питьевого режима учащихся	В течение года	ответственный за питание	Доведение до 100 % охвата учащихся 1 – 11 классов организованным горячим питанием
2. Совещание классных руководителей по организации горячего питания	1 раз в четверть	ответственный за питание, руководитель ШМО классных руководителей	Проведение мониторинга питания
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	1 раз в четверть	Директор	Контроль организации питания

<p>4. Заседание Совета школы с приглашением классных руководителей 1–11-х классов по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-охват учащихся горячим питанием;</li> <li>-соблюдение санитарно - гигиенических требований;</li> <li>-профилактика инфекционных заболеваний;</li> <li>-мониторинг организации горячего питания;</li> <li>-определение кандидатур на льготное питание</li> </ul>	<p>сентябрь, январь</p>	<p>Совет школы</p>	<p>Повышение охвата горячим организованным питанием учащихся</p>
<p>5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок</p>	<p>В течение года</p>	<p>Администрация, бракеражная комиссия</p>	<p>Журнал проверок</p>

-

## Методическое обеспечение

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>	<b>Ожидаемые результаты</b>
1. Организация консультаций для классных руководителей по темам: -культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований -организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Медицинский работник ФАП, ответственный за питание	Выпуск стенгазет, повышение просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация	

3. Совершенствование нормативно – правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания	В течение года	Администрация	Пакет документов
---	----------------	---------------	------------------

### **Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>	<b>Ожидаемые результаты</b>
1.Проведение классных часов по темам: -режим дня и его значение; -культура приема пищи; -острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь, ноябрь, март	классные руководители	Методические разработки классных часов, повышение просвещенности учащихся и педагогов
2. Школьный конкурс стенгазет «О вкусной и	февраль	Соц. педагог	Выставка стенгазет



здоровой пище»			
3. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	1 раз в четверть	Классные руководители	Пакет методических разработок, повышение просвещенности учащихся, педагогов
4. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь, каникулы	начальник лагеря с дневным пребыванием детей, ЛТО	Программа работы лагеря
5. Акция «Поставь оценку блюду»	Март	Ответственный за организацию питания	Повышение качества питания
6. Размещение информации об организации школьного питания на сайте	Постоянно	Ответственный за ведение сайта	Открытость информации

### **Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>	<b>Ожидаемые результаты</b>
1. Проведение классных родительских	сентябрь декабрь, март	медицинский работник ФАП,	Разработки родительских собраний, повышение информационной

<p>собраний по темам:  -совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома.  Питание учащихся.  -профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний.  -Итоги медицинских осмотров учащихся</p>		<p>классные руководители, ответственный за питание</p>	<p>просвещенности родителей</p>
<p>2.  Индивидуальные консультации медицинского работника  -«Как кормить нуждающегося в диетпитании»  - «Личная гигиена ребенка»</p>	<p>По запросу</p>	<p>Медицинский работник  ФАП</p>	<p>повышение информационной просвещенности родителей</p>

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

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Срок</b>	<b>Исполнители</b>	<b>Ожидаемые результаты</b>
1. Продолжение эстетического оформления обеденного зала столовой	В течение года	Администрация	
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Администрация	Изменение меню
3. Апробирование новых форм организации школьного питания: обеспечение свободного выбора из ассортиментного перечня блюд	В течение года	Администрация	Новые формы организации питания – нормативная база
4. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: посуды - тарелок и кастрюль, водонагреватель,	В течение года	Администрация	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства

ванны для мытья посуды, раковины, посудомоечная машина, мебель для обеденных зон,			
5. Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация	Соответствие требованиям санитарного законодательства
6. Проведение С-витаминизации третьих блюд школьного питания	Постоянно	Повар	Уменьшение заболеваемости среди учащихся
7. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями	Постоянно	Поставщик	Уменьшение заболеваемости среди учащихся
8. Проведение выставок – дегустаций школьного питания для родительской общественности	март	Ответственный за питание	