

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Хайхинская основная общеобразовательная школа – сад»  
имени Сулейманова Халилуллаха Саидовича**

Утверждаю:  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ А.Г.Исаева.

**План работы  
по организации питания обучающихся в МКОУ  
«Хайхинская ООШ - сад»  
им.Сулейманова Х.С.  
на 2022-2023 учебный год.**

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.**

<b>№</b>	<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
1	Изучение нормативной документации по организации питания учащихся в 2021 -2022 уч. год	Сентябрь	Директор школы, ответств.за бракераж
2	Организационное совещание: порядок приема обучающимися завтраков и обедов; график дежурств и обязанности дежурного учителя и правила поведения обучающихся в столовой.		Советник директора по ВР, ответств.за бракераж
3	Совещание классных руководителей: <ul style="list-style-type: none"><li>• охват обучающихся горячим питанием;</li><li>• соблюдение норм культуры здорового питания.</li></ul>	Октябрь	Исаева А.Г.-директор школы, ответств.за бракераж
4	Контроль за организацией питания обучающихся и поведением детей в столовой.	В течение года	Исаева А.Г.-директор школы, ответств.за бракераж Классные руководители
5	Питание обучающихся. Итоги первого полугодия	Январь	Советник директора по ВР, ответств.за бракераж
6	Осуществление контроля	В течение	Бракеражная комиссия.

организацией питания.	года	
-----------------------	------	--

## 2. Методическое обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организация консультаций для классных руководителей классов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований;</li> <li>• организация горячего питания - залог сохранения здоровья.</li> </ul>	В течение года	Директор школы, ответств.за бракераж Кл. руководители
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Директор школы, ответств.за бракераж, ответств.за питание

## 3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Эстетическое оформление зала столовой	Июнь-июль	Администрация школы
2	Разработка новых блюд и их внедрение в систему школьного питания	В течение года	директор,завхоз, ответств.за бракераж
3	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой	В течение года	Директор школы

## 4. Организация питания

1.	Ежедневное составление разнообразного меню, пользуясь таблицей замены продуктов и нормами питания.	Ежедневно	ответств.за питание
2.	Ежедневная витаминизация	Ежедневно	Повар
3.	Проверка бракеража готовой пищи	Ежедневно	ответств.за бракераж
4.	Контроль за суточной пробой	Ежедневно	ответств.за бракераж
5.	Проведение осмотра кухни, кухонных работников на гнойничковые заболевания	Ежедневно	ответств.за бракераж

6.	Проводить бракераж сырых скоропортящихся продуктов. Строгое соблюдение сроков реализации.	Ежедневно	завхоз, ответств.за бракераж
7.	Введение накопительной ведомости с анализом расхода продуктов и выполнением норм питания, подсчет калорийности.	Ежемесячно	завхоз
8.	Контроль за технологией приготовления блюд.	Ежедневно	Повар
9.	Контроль за температурным режимом холодильников.	Ежедневно	воспитатель
10.	Контроль за сан. эпид. режимом кухни.	Ежедневно	Медсестра ФАПа

### 5. Работа бракеражной комиссии

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка четырнадцати дневного меню.	Сентябрь	Директор
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Бракеражная комиссия
3	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
4	Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители
5	Контроль суточной пробы	Ежедневно	бракеражная комиссия,
6.	Введение накопительной ведомости с анализом расхода продуктов и выполнение норм питания, подсчет калорийности.	Ежемесячно	завхоз
7.	Контроль за технологией приготовления блюд.	Ежедневно	Повар
8.	Контроль за температурным режимом холодильников.	Ежедневно	воспитатель
7.	Введение накопительной ведомости с анализом расхода продуктов и выполнение норм питания, подсчет калорийности.	Ежемесячно	завхоз
8.	Контроль за технологией приготовления блюд.	Ежедневно	Повар