

Утверждаю:  
 Директор школы:  Сычук Е.И.



## План мероприятий по совершенствованию организации питания учащихся в МКОУ Копкульской СОШ

№	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
<b>1. Материально-техническое обеспечение организации питания учащихся</b>			
1.1	Обновление материально-технической базы столовой: Приобретение кухонного инвентаря.	В течение года	директор
1.2	Ремонт школьной столовой: ремонт штукатурки, ремонт штукатурки в обеденном зале	В течение года	директор
<b>2. Организационные мероприятия по улучшению организации питания, учащихся в МКОУ Копкульской СОШ</b>			
2.1.	Организация рационального питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	В течение года	директор
2.2.	Организация работы с поставщиками продовольственных товаров для нужд столовой образовательного учреждения.	В течение года	директор
2.3.	Совершенствование системы производственного контроля за качеством и безопасностью вырабатываемой продукции. а) своевременное проведение анализов готовой продукции по физико-химическим показателям; б) проведение анализов готовой продукции по микробиологическим показателям	В течение года	завхоз
2.4.	Своевременная подготовка столовой общеобразовательного учреждения к новому учебному году	Июль-август	директор
<b>3. Повышение качества и сбалансированности питания в МКОУ Копкульской СОШ</b>			
3.1.	Анализ состояния здоровья учащихся образовательного учреждения; организационное и методическое обеспечение медицинского контроля за организацией питания детей в ОУ.	Ежегодно	Заместитель директора по ВР
3.2.	Организация витаминного стола для детей, расширение ассортимента блюд.	Постоянно	завхоз
3.3.	Разработка и согласование с органами Роспотребнадзора десятидневного меню.	Ежегодно	директор
3.4.	Разработка, технико-технологических карт для внедрения и использования в питании учащихся	Постоянно	Повар, завхоз
3.5.	Соблюдение норм потребления продуктов питания.	Постоянно	Повар, завхоз
<b>4. Профилактика дефицита микронутриентов и алиментарно-зависимых заболеваний.</b>			
4.1.	Обеспечение столовой йодированной солью.	Постоянно	завхоз
4.2.	Проведение С - витаминизации третьих блюд аскорбиновой кислотой, профилактика авитаминозов витаминными препаратами.	Постоянно	завхоз
<b>5. Пропаганда культуры питания и организации горячего питания среди учащихся, родителей и педагогических работников.</b>			
5.1.	Пропаганда организации горячего питания среди учащихся, родителей, педагогов	Постоянно	Классные руководители
5.2.	Разработка и издание рекламы по обучению школьников основам правильного питания и здоровому образу жизни.	Ежегодно	Классные руководители
5.3.	Организация бесед, лекций, анкетирования для родителей по вопросам рационального питания	Ежегодно	Классные руководители
5.4.	Проведение на уроках и классных часах тематических занятий по проблемам культуры питания.	Постоянно	Классные руководители
5.5.	Проведение массовых мероприятий с родителями и детьми: Дней правильного питания, Дней национальных кухонь и т.п.	Ежегодно	Классные руководители
5.6.	Проведение заседаний родительского комитета по питанию.	Ежеквартально	Заместитель директора по ВР
<b>6. Подготовка и повышение квалификации работников столовой по вопросам организации питания учащихся.</b>			
6.1.	Участие в работе курсов повышения квалификации работников столовых	постоянно	Повар, завхоз
6.2.	Участие в учебе, семинарских занятиях, совещаниях по вопросам организации питания детей	По плану	Повар, завхоз
6.4.	Участие в санитарно-гигиеническом обучении для работников пищеблоков.	По срокам	Повар, завхоз