

Утверждаю

Директор ОУ



А.И.Магомедов

Приказ №127 «Б» от 23.08.2021 г.

ПЛАН

ОСНОВНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МКОУ «РАХАТИНСКАЯ СОШ» В 2021-2022 УЧЕБНОМ ГОДУ



2.	<p>Подготовить нормативную документацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> -журнал по выдаче моющих и дезинфицирующих средств в пищеблок -план мероприятий по дератизации на пищеблоке -журнал по технике безопасности персонала на пищеблоке -график генеральной уборки пищеблока -программа производственного контроля <p>Проведение заседания педагогического совета школы по вопросу использования здоровьесберегающих технологий в образовательном процессе</p>	Август, январь	Магомедов А.И.
3.	<p>Подготовить пакет документов по производственному контролю качества питания, который включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов, производственного сырья -журнал контроля рациона питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции; -журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к заботе) -программу производственного контроля соблюдения санитарного законодательства, качества и безопасности организации питания обучающихся -номенклатуру лабораторноинструментальных методов исследования при проведении производственного контроля питания обучающихся. 	август, сентябрь	Магомедов А.И.
4.	Разместить на школьном сайте: -нормативно-правовые документы, регулирующие организацию питания школьников,	сентябрь	Джаватханова А.К.

5.	Провести встречи директора школы и родителей по организации школьного питания.	Родительские собрания	Алиева П.А. Магомедова З.Г.
6.	Оформить в каждом классном кабинете стенд «О здоровом питании»	ноябрь-декабрь	Классные руководители
7.	Организовать консультации для классных руководителей: -«Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; -«Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»	в течение учебного года	Алиева П.А. Магомедова З.Г.
8.	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	ежемесячно	Алиева П.А.
9.	Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания: «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков и обедов»; - «Ваши предложения по развитию школьного питания»	в течение учебного года	Алиева П.А.
3. Работа с родителями (законными представителями) обучающихся			
1.	Провести классные родительские собрания, посвященные организации питания. Примерные повестки дня: - «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»; -«Профилактика желудочно кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у школьников»; ■ «Питание школьника и его здоровье»; -«Основные правила оздоровительного питания»; ■ «Роль школьного питания в поддержании умственной и физической работоспособности обучающихся»;	по плану работы классных руководителей	Классные руководители

	- «Здоровое питание-залог здоровья»; - «Как правильно составить рацион питания ребенка школьного возраста»; - «Питание, воспитание, образование»		
2.	Организация посещения столовой родительским комитетом.	в течение учебного года	Алиева П.А.
3.	Круглые столы с родителями (законными представителями), педагогическими и медицинскими работниками : • «Воспитание здоровых пищевых привычек»; «Рациональное питание и здоровье детей»	февраль	Алиева П.А.
4.	Конкурс методических разработок классных часов, посвященных питанию	январь	Магомедова З.Г.
5.	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни для родителей (законных представителей) обучающихся	март	Магомедова З.Г.
4 Организация по улучшению материально-технической базы столовой			
1.	Организовать и своевременно провести подготовку школьной столовой к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарными правилами и нормами	август	Дирекция
2.	Провести проверку технологического, торгового оборудования и инвентаря пищеблока	август	Дирекция
4.	разработать 10-12 дневные циклические меню, утвердить в Роспотребнадзоре	август	Директор
5.	Обеспечить контроль организации питания обучающихся в школьной столовой	ежедневно	Бракеражная комиссия

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц	Оборудование, инвентарь,	10		Акт проверки

5.	Провести встречи директора школы и родителей по организации школьного питания.	Родительские собрания	Дирекция
6.	Оформить в каждом классном кабинете стенд «Оздоровом питании»	ноябрь-декабрь	Классные руководители
7.	Организовать консультации для классных руководителей: -«Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно- гигиенических требований»; -«Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»	в течение учебного года	Алиева П.А.
8.	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	ежемесячно	Алиева П.А.
9.	Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания: «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков и обедов»; - «Ваши предложения по развитию школьного питания»	в течение учебного года	Алиева П.А.
3. Работа с родителями (законными представителями) обучающихся			
1.	Провести классные родительские собрания, посвященные организации питания. Примерные повестки дня: - «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»; -«Профилактика желудочнокишечных, инфекционных и простудных заболеваний у школьников»; ■ «Питание школьника и его здоровье»; -«Основные правила оздоровительного питания»; ■ «Роль школьного питания в поддержании умственной и физической работоспособности обучающихся»;	по плану работы классных руководителей	Классные руководители

	гельминтов	тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	смывов	1 раз в год	
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 3.
4. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

