

**План мероприятий
по контролю организации питания в
МБОУ ООШ № 2 г. Углегорска на 2024/ 20245 учебный год**

№	Мероприятия в школе	Дата	Ответственные
Работа по организации питания учащихся			
1	Разработка и составление приказов по организации питания на 2024/2025 учебный год	Август, сентябрь	Руководитель ОУ
2	Контроль состояния и качества технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий производством, повара
3	Приобретение спецодежды для сотрудников пищеблока	Август	Начальник хозяйственной отдела
4	Постоянный контроль состояния столовой и кухонной посуды на сколы.	В течение года	Заведующий производством
5	Утверждение технологических карт	По необходимости	Заведующий производством
6	Контроль прохождения сотрудниками периодических медицинских осмотров и санитарного минимума	По графику, медосмотр - декабрь	Руководитель ОУ
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об особенностях организации питания детей в ОО на родительских собраниях и на сайте школы	В течение года	Классные руководители, зам. директора по УВР, технический специалист
2	Проведение мониторинга по питанию	Ноябрь, апрель	Социальный педагог
Работа с детьми			
1	Проведение классных часов в 1 – 9 классах по темам: «Режим питания и его значение»; «Культура приема пищи»; «Острые кишечные заболевания и их профилактика»; «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок»; «Что мы едим?»; «Вредные продукты»	В течение года	Классные руководители
2	Проведения Дней здоровья	Октябрь, апрель, май	Классные руководители, учитель физической культуры
3	Выставка в библиотеке для 1 – 9 классов «Береги здоровье смолоду»	Ноябрь	библиотекарь
4	Выпуск газет 1-4 и 5-9	Март	Преподаватель

	классов по теме: «О вкусной и здоровой пище»		организатор, классные руководител
5	Анкетирование учащихся «Питание в школе».	Декабрь, май	Социальный педагог
Контроль за организацией питания			
1	Проверка сертификатов качества при поступлении продуктов питания	Постоянно	Заведующий производством
2	Соблюдение правил хранения продуктов и товарного соседства	Постоянно	Заведующий производством
3	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Постоянно	Заведующий производством
4	Контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических требований к организации питания	Постоянно	Повара, зав. производством
5	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Повара
6	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаро- сопроводительных документов, ведение учётно – отчётной документации	Постоянно	Заведующий производством
7	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Бракеражная комиссия
8	Контрольные взвешивания порций	По мере необходимости	Совет общественного контроля за организацией питания
9	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	Ежедневно	Заведующий производством
10	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий производством
Работа с поставщиками			
1	Заключение договоров на поставку продуктов питания	1 раз в 6 месяцев	Заведующий производством