



Утверждаю

директор

КГУ «Тимирязевской ООШ»

Тембаев Ж.Е.

План работы по организации горячего питания в 2021 -2022 учебном году КГУ «Тимирязевская ООШ»

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся.
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
- Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организационное совещание — порядок приема учащимися; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	директор школы – Тембаев Ж.Е., ЗДВР – Клишина Е.А., медсестра – Тембаева Ж.С..
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися горячего питания	Октябрь	ЗДВР – Клишина Е.А., Классные руководители: Сардарбекова А.Ж., Сарсембаева А.Е., Гречко Н.Н., Казкеев А.Д., Горелкина М.Ж., Баймулдинов А.С..
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	директор школы - Тембаев Ж.Е.
4.	Заседание классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	директор школы – Тембаев Ж.Е. ЗДВР – Клишина Е.А.
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	директор школы – Тембаев Ж.Е. ЗДВР – Клишина Е.А., Родительский комитет школы
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы,	В течение года	ЗДВР – Клишина Е.А., медсестра – Тембаева Ж.С.

2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	ЗДВР Клишина Е.А.	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	По мере поступления	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	По мере поступления	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Журнал сырых продуктов
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал