

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МОБУ СОШ им. Пикунова А. С. д. Дорогино МР Уфимский район РБ
Т. С. Темлянцева
Приказ № 445-00 от « 12 » августа 20 20 г.



**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ—ДОРОЖНАЯ КАРТА
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МОБУ СОШ им. Пикунова А. С. д. Дорогино
МР Уфимский район РБ
на 2021 – 2024 гг.**

Пояснительная записка

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здорового образа жизни в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в детском возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее важен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу подходов к организации полноценного питания в школе составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня, поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и получать полноценное питание они должны здесь же.

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. В нем можно приобрести соки, кондитерские изделия, выпечку, приготовленную в столовой.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. За время работы в школе не было случаев заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

При входе в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук учащимися.

При приготовлении пищи используется 2-х недельное цикличное меню, рекомендованное Роспотребнадзором.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В школе ведутся журналы. Контроль за качеством питания также осуществляет родительский контроль.

Для того, чтобы организация питания была четкой и адресной, учет наличного состава обучающихся проводится ежедневно. Ежемесячно ведется оформление документации и отчетов по организации питания.

Цель плана мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся:

1. *Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания, совершенствование форм организации горячего питания.*

2. Добиваться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.
3. Совершенствовать формы организации питания.
4. Обеспечивать благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

Участники реализации плана мероприятий:

Администрация:

- контроль за организацией питания и качеством пищи
- контроль охвата питанием в школе
- коллективные социологические исследования;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний и ЗОЖ среди участников образовательного процесса

Педагогический коллектив:

- контроль охвата питанием в классе;
- индивидуальные беседы с обучающимися и родителями, отказывающимися от питания;
- пропаганда здорового образа жизни

Медицинский работник:

- уроки здоровья
- индивидуальные беседы
- контроль за здоровьем обучающихся
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

Социальный педагог:

- контроль охвата питанием в школе;
- ведение нормативной документации для различных категорий льготников;
- санитарно-гигиеническое просвещение
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Организационные совещания организация питания обучающихся; обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей; организация дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой; организация питьевого режима обучающихся	Сентябрь, январь	Социальный педагог
2.	Издание приказа по организации горячего питания в школе	Сентябрь	Директор школы, ЗДАХЧ
3.	Совещание классных руководителей по организации горячего питания	Сентябрь, январь	ЗДВР Социальный педагог

			Рук – ль ШМО классных руководителей
4.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Январь, апрель	Директор школы, ЗДВР, социальный педагог
5.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия, родительский контроль

Методическое обеспечение

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: <ul style="list-style-type: none"> • культура поведения учащихся во время приема пищи, • соблюдение санитарно-гигиенических требований • организация горячего питания – залог сохранения здоровья 	В течение года	Социальный педагог, руководитель ШМО классных руководителей
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	Администрация, социальный педагог
3.	Совершенствование нормативно–правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания	В течение года	Администрация

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Проведение классных часов по темам: <ul style="list-style-type: none"> • режим дня и его значение; • культура приема пищи; • острые кишечные заболевания и их профилактика 	Сентябрь, ноябрь, март	Классные руководители, медицинский работник
2.	Цикл бесед «Разговор о здоровье и правильном питании»	1 раз в четверть	Классные руководители, учителя – предметники, социальный педагог
3.	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Ноябрь, январь, март, июнь	Заместитель директора по ВР, начальник лагеря с дневным пребыванием обучающихся

4.	Акция «Поставь оценку блюду»	Февраль	ЗДВР, социальный педагог, классные руководители
5.	Размещение информации об организации школьного питания на сайте	Постоянно	ЗДАХЧ, ответственный за сайт

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1	Проведение классных родительских собраний по темам: <ul style="list-style-type: none"> • совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание обучающихся. • профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний 	1 раз в триместр	Классные руководители
2	Обсуждение вопросов питания на заседании Управляющего совета школы	На каждом заседании	Администрация
3	Обсуждение вопросов питания на заседании Совета родителей	На каждом заседании	Администрация

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

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Приобретение нового оборудования для школьной столовой	В течение года	Администрация
2.	Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация, классные руководители
3.	Проведение дегустаций школьного питания для родительской общественности	По плану в день открытых дверей, по обращениям родительской общественности	Администрация