

Утверждаю  
Директор МБОУ «Каякентская СОШ №2  
им. Арсланалиева Х.Ш.»

К. Камбулатов

2021 года



**ПЛАН**  
**работы Совета школы по питанию**  
**на 2021 - 2022 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1. Организационные мероприятия			
1.1	Утверждение плана работы Совета школы по питанию на 2021 - 2022 учебный год	август	
1.2	Организация питания учащихся. Цели и задачи на 2021 - 2022 учебный год	август	
	Утверждение списков учащихся имеющих право на получение бесплатного и льготного питания	август	
1.3	Организация дополнительного питания в общеобразовательных учреждениях и мерах по его обеспечению		
1.4	О принятии мер по предупреждению распространения инфекционных заболеваний		
1.5	Об усилении контроля за приёмом детей в образовательную организацию		
1.6	Об усилении контроля выполнения требований санитарного законодательства.		
1.7	Установление режима работы столовой, разработка графиков приема пищи каждым классом, согласование их с заведующим производством (поваром) и представление на утверждение руководителю учреждения образования		
1.8	Определение графика дежурства		

	учащихся по столовой и графика контроля питания родительскими комитетами классов.		
1.9	Организация разъяснительной работы среди учащихся и родителей по увеличению охвата горячим питанием		
1.10	Проведение разъяснительной работы по пропаганде здорового образа жизни, по воспитанию культуры питания среди учащихся и родителей, рациональных основ питания, с привлечением к этой работе специалистов		
1.11	Проведение анкетирования среди учащихся и их родителей по изучению спроса на горячее питание, буфетную продукцию, рассмотрение и принятие их предложений по улучшению качества питания		
1.12	Организация наглядной агитации по выработке навыков культуры питания и здорового образа жизни		
1.13	Организация недели здоровья		
1.14	Организация конкурса рисунков на тему здоровое питание		
1.15	Организация классного часа на тему «Здоровый образ жизни»		
2. Контрольные мероприятия			
2.1	Осуществление контроля соблюдения учащимися графика посещения столовой, выполнения дежурными функциональных обязанностей в ходе дежурства в столовой		
2.2	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на всех этапах процесса организации питания учащихся		
2.3	Контроль над ведением номенклатурной документации по пищеблоку		
2.4	Контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд		бракеражная комиссия
2.5	Контроль за сроками реализации продовольственного сырья и пище-		бракеражная комиссия

	вых продуктов		
2.6	Контроль соблюдения требований санитарного законодательства		
2.7	Контроль над выполнением натуральных норм 1 и 2 четверть. Анализ охвата учащихся горячим питанием		
2.8	Контроль за соблюдением примерного меню		
2.9	Контроль за достоверностью информации для потребителя (меню дня)		
3. Аналитика			
3.1	Мониторинг организации питания	ежемесячно	
3.2	Итоги конкурса		
3.3	Итоги анкетирования		
3.4	Анализ проведенных классных часов, родительских собраний и т.д.		
3.5	Анализ охвата учащихся горячим питанием	ежемесячно	
3.6	Анализ нарушений требований санитарного законодательства		
3.7	Анализ результатов организации питания. Подведение итогов.	май	