

Утверждено
приказом МАОУ «Слободо-Туринская СОШ №2»
от 22.09.2025 г. № 183\1-д

**План мероприятий по улучшению питания детей
в МАОУ «Слободо-Туринская СОШ №2» на 2025-2026 учебный год**

Цель: обеспечение рационального питания детей в образовательном учреждении, соблюдение норм питания, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания.	01.09.2025	Сидорова О.М. - директор школы
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	ежемесячно	Абдикаримова А.Г. – зав.столовой
3	Организационное совещание — порядок организации горячего питания, бесплатное питание для 1-4 классов.	август	Сидорова О.М. - директор школы
4	Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Раз в четверть	Сидорова О.М. - директор школы Сидорова Т.К. – зам. директора по ВР, классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родительский контроль) -анкетирование родителей и обучающихся по питанию	в течение года	Сидорова Т.К. – зам. директора по ВР, управляющий совет школы

6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	в течение года	администрация школы
----------	--	----------------	---------------------

2. Методическое обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - организация горячего питания	в течение года	Сидорова Т.К. – зам. директора по ВР, классные руководители
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	Сидорова О.М. – директор школы, Сидорова Т.К. – зам. директора по ВР, Абдикаримова А.Г. – зав.столовой

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

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Эстетическое оформление зала столовой	В течение года	Сидорова Т.К. – зам. директора по ВР
2	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой (Приобретение нового оборудования для школьной столовой, посуды, водонагреватель, ванны для мытья посуды, раковины, мебель для обеденных зон)	в течение года	Сидорова О.М. - директор школы Разбойникова А.М. – зам. директора по АХЧ
3	Обучение специалистов принципам рационального, диетического и детского питания с включением в рацион обогащенной витаминами и микроэлементами продукции	Декабрь 2025	Сидорова О.М. - директор школы
4	Организация закупки продуктов питания на конкурсной основе по критериям качества безопасности	Постоянно	Разбойникова А.М. – зам.директора по АХЧ

5	Организация и проведение лабораторного контроля питания детей	Постоянно	Разбойникова А.М. – зам.директора по АХЧ
6	Внедрение компьютерных программных средств для составления и корректировки меню, планирования и анализа питания детей	Постоянно	Абдикирова А.Г. – зав.столовой
7	Оформление конкурсной документации в условиях приоритетности ценовой политики с включением требований по соответствуию продуктов питания и качества оказываемой услуги	Август, декабрь	Разбойникова А.М. – зам.директора по АХЧ

4. Работа с обучающимися по формированию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни.

№ п/	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Проведение классных часов о правильном питании во всех классах	сентябрь	Сидорова Т.К. – зам. директора по ВР, кл. руководители
2	Конкурс «Золотая осень» 1-9 кл. Что у нас в огороде, то у нас на столе. Польза овощей.	октябрь	Рябкова К.Д. – педагог-организатор, кл. руководители
3	Цикл классных часов: «Азбука здорового питания» 1.«Режим дня и его значение». 1. «Дары природы» 2. «Культура приема пищи» 3. «Хлеб — всему голова» 4. «Острые кишечные заболевания и их профилактика» 5. «За что скажем поварам спасибо?»	Сентябрь Октябрь Ноябрь Январь Март Май	Сидорова Т.К. – зам.директора по ВР классные руководители

5. Работа бракеражной комиссии

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Создание бракеражной комиссии	Январь	Сидорова О.М. - директор школы
2	Составление нового десятидневного меню	Август	Абдикирова А.Г. – зав.столовой
3	Расширение ассортимента завтраков и обедов	Ежедневно	Абдикирова А.Г. – зав.столовой
4	Внедрение рационов с учетом пищевой, энергетической и биологической ценности, с пониженным содержанием соли, сахара, отсутствие трансжииров для детей с учетом возрастных групп	Постоянно	Абдикирова А.Г. – зав.столовой

5	Внедрение рационов и продуктов с заданными лечебно-профилактическими свойствами	Постоянно	Абдикаримова А.Г. – зав.столовой
6	Обеспечение горячим питанием детей	Постоянно	Абдикаримова А.Г. – зав.столовой
7	Снабжение йодированной солью и обогащенной продукцией	Постоянно	Разбойникова А.М. – зам.директора по АХЧ
8	Проведение витаминизации рационов питания	Постоянно	Абдикаримова А.Г. – зав.столовой
9	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	бракеражная комиссия
10	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	Сидорова О.М. - директор, Разбойникова А.М. - зам.директора по АХЧ Абдикаримова А.Г. – зав.столовой
11	Контроль суточной пробы	1 р /неделю	Абдикаримова А.Г. – зав.столовой, бракеражная комиссия
12	Проверка качества поставляемой продукции	1 р/месяц	Разбойникова А.М. – зам.директора по АХЧ
13	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	ежедневно	бракеражная комиссия
14	Организация питьевого режима	ежедневно	Разбойникова А.М. – зам.директора по АХЧ
15	Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Абдикаримова А.Г. – зав.столовой,