

Департамент образования города Екатеринбурга
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 44

П Р И К А З

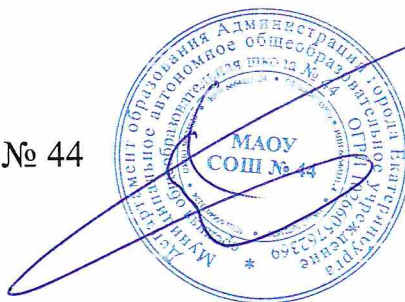
02.09.2024 г.

№ 159/1

«Об утверждении Плана мероприятий
по совершенствованию организации и качества горячего питания
обучающихся МАОУ СОШ № 44

С 02.09.2024г. утвердить план мероприятий по совершенствованию организации и качества питания обучающихся на 2024 – 2025 уч.год (Приложение № 1).

Директор МАОУ СОШ № 44



Я.М.Сосновских

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МАОУ СОШ № 44
Протокол № 1
от « 29 » 08 20 24 г.


УТВЕРЖДЕНО
Директор МАОУ СОШ № 44
Сосновских Я.М.
Приказ № 159/1
от « 02 » 09 20 24 г.

План мероприятий по совершенствованию организации и качества горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 44

Цель:

Создание условий для улучшения организации и качества питания, сохранения здоровья обучающихся школы.

Задачи:

1. Реализация государственной политики в области обеспечения качественного питания обучающихся.
2. Формирование мотивации педагогов, обучающихся и их родителей (законных представителей) на необходимость получения качественного сбалансированного питания.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Обеспечение готовности пищеблока к началу учебного года.	август	Директор, заместитель по АХЧ,
2.	Регулярное обновление содержания школьного сайта по организации питания школьников	сентябрь, январь, по мере поступления	ответственный по питанию
3.	Оформление и обновление информационного стенда по организации питания школьников	сентябрь, январь, по мере поступления	Ответственный по питанию, зав. производством
4.	Осуществление систематического контроля над организацией питания, в том числе выходы в классы с низким охватом организованного горячего питания	В течение учебного года	ответственный за питание, медицинский работник, классные руководители
5.	Проведение бесед с родителями на родительских собраниях о пользе и	1 раз в четверть	ответственный за питание,

	целесообразности организованного горячего питания. Индивидуальные беседы с родителями обучающихся, отказавшихся от организованного питания.		медицинский работник, классные руководители, ООО «Олес»
6.	Проведение выставки дегустаций для родительского комитета школы с целью ознакомления с ассортиментом и качеством приготовления блюд.	1 раз в год	Администрация школы, ООО «Олес»
7.	Проверка санитарного состояния обеденного зала	октябрь, январь	Комиссия по питанию
8.	Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	октябрь, март	Комиссия по питанию
9.	Проверка сбалансированности и соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	ежедневно	бракеражная комиссия
10.	Контроль качества готовой продукции	ежедневно	бракеражная комиссия
11.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в четверть	Комиссия по питанию
12.	Работа с жалобами и предложениями по вопросам питания	По мере поступления	Директор, ответственный по питанию, заведующий производством
13.	Рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещании педагогов	1 раз в четверть	Администрация школы
14.	Анкетирование учащихся по вопросам питания.	октябрь	ответственный за питание
15.	Анкетирование родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам питания.	апрель	ответственный за питание
16.	Проведение классных часов, семинаров для обучающихся на тему «Рациональное питание»	В течение учебного года	ответственный за питание, медицинский работник, классные руководители
17.	Неделя национальной кухни	октябрь	ООО «Олес»
18.	Мастер-класс с детьми	октябрь	ООО «Олес»