

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете

МАОУ СОШ № 44

Протокол № 1

от « 28 » 08 20 26 г.

УТВЕРЖДЕНО:

и.о. директора МАОУ СОШ № 44

Райс О.А.

Приказ № 44/8/7

от « 01 » 09 20 26 г.



**План мероприятий
по совершенствованию организации и качества горячего питания
обучающихся МАОУ СОШ № 44
на 2026-2027 учебный год**

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 целесообразности организованного горячего	1 раз в четверть	ответственный за питание, медицинский

	питания. Индивидуальные беседы с родителями обучающихся, отказавшихся от организованного питания.		работник, классные руководители, заведующий производством
6.	Проведение выставки дегустаций для родительского комитета школы с целью ознакомления с ассортиментом и качеством приготовления блюд.	1 раз в год	Администрация школы, заведующий производством
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	заведующий производством
18.	Мастер-класс с детьми	октябрь	заведующий производством