

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»



ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

План мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди обучающихся и их родителей в 2024-2025 учебном году

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
ВНУТРИШКОЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ			
1	Организация питания.	По плану	зам. директора по УВР
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ			
1.	Конкурс работ школьников «ЗОЖ –что это»	В течении года	зам. директора по УВР
2.	Конкурс домашних рецептов «Мамины заготовки» в рамках праздника осени.	октябрь	Педагог-организатор
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ			
1	Контроль качества приготовления пищи	в течение года	Совет по питанию
ОРГАНИЗАЦИЯ ВНЕУРОЧНОЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ			
1.	Пропаганда здорового питания (проведение игр, конкурсов, бесед, презентаций)	в течение года	классные руководители 1-9 классов
2	Беседы о правильном и здоровом питании	в течение года	Диетсестра, воспитатели
3	Выставка рисунков	декабрь	учитель ИЗО
4	Составление мультимедийных презентаций по вопросам пропаганды здорового питания	январь-март	воспитатели
5	Оформление выставки в библиотеке «Правильное и здоровое питание»	апрель-май	Педагог-организатор библиотекарь
6	Знакомство с профессией повара.Посещение ПУ г Тосно	декабрь,апрель	зам. директора по УВР

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

План мероприятий по организации питания на 2024 – 2025 учебный год.

№	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Организационное совещание — порядок приема учащимися горячих обедов; правила поведения учащихся в столовой	Август – сентябрь	Директор школы
3	Составление и согласование меню	Август	Директор школы; диетсестра
4	Использование в питании продуктов обогащенных макронутриентами (йодсодержащими продуктами питания)	Постоянно	Повар
6.	С – витаминизация блюд	Постоянно	Повар
7.	Осуществление контроля за качеством готовых блюд и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи	Ежедневно	диетсестра
8.	Создание и осуществление системы производственного контроля за организацией и качеством питания с соблюдением правил и требований СанПиНа	Постоянно	Совет по питанию
9	Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	диетсестра
10	Проведение классных часов– Культура приема пищи – «Витаминки» – Острые кишечные заболевания и их профилактика	По плану	Кл рук, диетсестра
11	Организация консультаций для классных руководителей:– Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; – Организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	По плану	Зам. директора по УВР
12	Проведение родительских собраний(дистанционно) .Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.	По плану	Зам. директора по УВР
13	Анкетирование учащихся:– Школьное питание: качество и разнообразие обедов. – За что скажем поварам спасибо?	По плану Ноябрь май	Кл рук, диетсестра
14	Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	май	Зам. директора по УВР

УТВЕРЖДЕНО
ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»

ПЛАН
по осуществлению контроля организации питания обучающихся
на 2024 – 2025 учебный год

Цель: обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся.

Задачи: Обеспечение качества и сбалансированности рациона питания учащихся.

Осуществление непрерывного контроля за качеством, сбалансированностью и доступностью питания представителями администрации школы.

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок пищевых продуктов				
1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Совет по питанию	Сертификаты качества; Журнал бракеража сырой продукции
2. Текущий контроль за соблюдением режима приготовления пищи				
1.	Технология приготовления пищи	Постоянно	Совет по питанию, диетсестра	Визуальный контроль
2.	Раздача готовой продукции	Постоянно	Совет по питанию, диетсестра	Визуальный контроль
3. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	диетсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.	Суточная проба	Ежедневно	диетсестра	Журнал бракеража готовой продукции
4. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
1.	Рацион питания	1 раз в четверть	Совет по питанию	Перспективное меню;Ассортиментный перечень
2.	Наличие нормативно – технической и технологической документации	1 раз в полгода	Совет по питанию	Технологические карты, журнал учета среднесуточных норм
3.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, за потоками чистой и	Постоянно	Совет по питанию	Сертификат соответствия;

				контроль
5. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Постоянно	Совет по питанию	Санитарный журнал пищеблока; Журнал температурного режима
2.	Холодильное оборудование	Постоянно	Зам директора по АХЧ	График разморозки холодильника
6. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Постоянно	Зам директора по АХЧ	Визуальный контроль
7. Контроль за состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования				
1.	Производственные, складские и подсобные помещения и оборудования в них	Постоянно	Зам директора по АХЧ	График генеральной уборки пищеблока
2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Постоянно	Зам директора по АХЧ	Визуальный контроль
8. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
1.	Сотрудники пищеблока	Постоянно	Зам директора по АХЧ	Медицинские книжки сотрудников; Журнал здоровья; Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, отравления и наличие Б/Л
2.	Санитарно – противоэпидемический режим	По плану	Зам директора по АХЧ	График генеральных уборок помещений
9. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
1.	Контингент питающихся детей	Постоянно	Совет по питанию	Приказ об организации питания обучающихся
2.	Режим питания	Постоянно	Совет по питанию	График приема пищи
3.	Гигиена приема пищи	1 раз в месяц	Совет по питанию	Акты или справки по проверке организации питания