



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4"

ПРИКАЗ № 100

19 августа 2024 г.

с. Казинка

Об утверждении комплексного плана мероприятий по улучшению организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа №4" и обеспечению обучающихся качественными и безопасными продуктами питания

В целях выполнения требований подпункта 3.2.2 протокольного поручения заседания комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в Ставропольском крае от 23 мая 2022 года №2, в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания, поиска новых форм организации горячего питания, обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Комплексный план мероприятий по улучшению организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа №4" и обеспечению обучающихся качественными и безопасными продуктами питания (Приложение 1)
2. Ответственным за организацию питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Средняя общеобразовательная школа №4" обеспечить соблюдение санитарного законодательства на всех этапах организации питания.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
4. Настоящий приказ вступает в силу с даты подписания.

Директор МБОУ СОШ №4 _____ И.П.Мамаджанова



Комплексный план мероприятий по улучшению организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа №4" и обеспечению обучающихся качественными и безопасными продуктами питания

- Цель:** 1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания. 2. Обеспечение школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.
- Задачи:** 1. Способствовать формированию здоровой личности.
2. Внедрять новые формы организации питания.
3. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

Участники реализации комплексного плана

Участники	Функции
Дежурные администраторы	- контроль организации питания и качества пищи - поддержание безопасных условий приема пищи - контроль за состоянием обеденного зала и состоянием пищеблока -регулярный мониторинг качества питания, разработка мероприятий по увеличению охвата школьников горячим питанием, просветительская работа по распространению санитарно - гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни
Педагогический коллектив	- пропаганда ЗОЖ в классах: классные часы, родительские собрания, -коллективные социологические исследования и индивидуальные беседы на уровне класса, контроль охвата питанием в классе, выявление неблагополучных семей, посещение их на дому
Родительская общественность	- контроль за организацией питания и качеством пищи - внесение предложений по совершенствованию качества питания -участие в социологических исследований по качеству питания

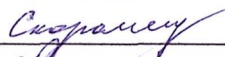




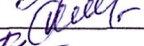


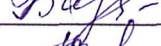
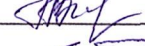

Основные направления работы

№	Мероприятие	Срок исполнения	Ответственный
1	Актуализация приказов по организации питания, разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием	До 01.09.2024	директор
2	Организационное совещание - об организации горячего питания. график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой;	До 01.09.2024	Зам. директора
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического	ежедневно	завхоз

	оборудования		
4	Осуществление ежедневного контроля за, качеством блюд, за соблюдением санитарно-гигиенических норм	В течение года	Отв. за питание
5	Размещение на информационном стенде учреждения ежедневного меню приготовляемых блюд	ежедневно	Завхоз (ответственный работник)
6	Проверки по выполнению действующего в ОО порядка организации питания	По мере необходимости	директор
7	Осуществление осмотра при получении каждой партии продукции	постоянно	Работник ответственный за прием продуктов
8	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания: - соблюдение условий хранения пищевых продуктов; -соблюдение правил товарного соседства; -соблюдение массы порций (в граммах); -соблюдение требований по ведению журнала бракеража (готовой и скоропортящейся продукции); - составление меню-раскладки в целях формирования заявки на поставку продуктов; - соответствие наименований продуктов питания в первичных приходных документах, в ФГИС Меркурий. В журнале бракеража, в ежедневном меню	ежедневно	Завхоз (ответственный работник)
9	Снятие суточной пробы и организация хранения проб	ежедневно	Члены комиссии, ответственный работник пищеблока
10	Организация консультаций для классных - «Культура поведения учащихся во время приема пищи», -«Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания» - «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течение года	Зам. директора
11	Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика	В течение года	Классные руководители
12	Цикл бесед с учащимися и родителями «Азбука здорового питания»	В течение года	Классные руководители
13	Систематический контроль за	постоянно	директор

	состоянием обеденного зала и пищеблока, своевременное устранение неполадок, обеспечение безопасных условий питания учащихся		
14	Проведение оперативного учета продуктов питания – снятие остатков	В соответствии с приказом руководителя ОО	Члены комиссии, ответственный работник

С приказом и Комплексным планом мероприятий по улучшению организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа №4" и обеспечению обучающихся качественными и безопасными продуктами питания ознакомлены:

 Скоромец Н.М.
 Неводчикова М.Г.
 Самойленко Е.В.
 Балыбердин А.П.
 Полторак В.В.
 Редько Е.П.
 Гиря М.В.
 Захарян Т.Э.
 Барыльник Г.Г.
 Жогаль А.В.
 Раджабов С.Р.