



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 188

И.Б. Ежкова

«___» _____ 20__ г.

ГБОУ СОШ № 188

План работы Совета по питанию на 2023 - 2024 учебный год

Цель: обеспечение качественным питанием обучающихся в школе, создание условий, способствующих укреплению здоровья и формирование навыков правильного здорового и культурного питания, 100% охват учащихся горячим питанием. Повышение качества питания обучающихся, а также недопущение в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

Задачи:

- обеспечить качественное, сбалансированное питание детей;
- вести пропаганду здорового питания и здорового образа жизни;
- формировать у детей и родителей потребности правильного и культурного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1.	Составление списков на льготное питание учащихся (дети из многодетных, малообеспеченных семей, дети-сироты, опекаемые, инвалиды)	Август-сентябрь	Члены Совета
2.	Оформление информационного стенда «Организация питания в школе»	Сентябрь	Ответственный за организацию питания
3.	Размещение плана работы Совета на 2022-2023 учебный год на сайте школы	Сентябрь	Ответственный за организацию питания
4.	Проведение заседаний Совета по питанию	1 раз в четверть	Председатель Совета
5.	Организация участия работников школы в вебинаре на тему «Новые обязательные требования к организации питания в образовательных организациях: документы и решения»	Сентябрь	Председатель совета
6.	Размещение на информационном стенде и на официальном сайте школы телефона горячей линии для родителей по вопросам качества питания в школе	Сентябрь	Ответственный за организацию питания
7.	Составление графика контроля	1 раз в месяц	Члены совета
8.	Проверка циклического меню: — соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам	Сентябрь - Май	Члены совета

	<p>обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> — сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.); — учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее); — профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам. 		
9.	Организация обучения педагогических работников по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания для школьников»	В течение года	Члены совета
10.	Организация обучения родителей учащихся по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания для школьников»	Октябрь - Апрель	Члены совета
11.	Организация обучения учащихся школы по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания для школьников»	Ноябрь	Члены совета
12.	Контроль организации питания обучающихся (соблюдение режима питания, сервировка столов в обеденном зале, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды на пищеблоке, организация питьевого режима).	Постоянно в течение учебного года	Члены Совета по питанию
13.	<p>Контроль организации работы пищеблока и столовой:</p> <ul style="list-style-type: none"> — состояние материально-технической базы пищеблока, столовой, — санитарно-эпидемиологическая обстановка на пищеблоке, столовой; — технология, качество и количество приготовляемой пищи, продуктов; — витаминизация; — обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности. 	Постоянно в течение учебного года	Члены Совета по питанию
14.	Организация работы по контролю приема, транспортировки, хранения, выдачи продуктов, оформления документации организацией,	Постоянно в течение учебного года	Бракеражная комиссия, Члены Совета по

	<p>осуществляющей питание обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; — проверка наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов; — соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции (соковой продукции из фруктов и овощей, масложировой продукции). 		питанию
15.	<p>Мониторинг качества предоставления питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — сбор и анализ информации об организации питания, формирование предложений по вопросам организации питания, с учетом мнения родительской общественности; — приглашение на заседание Совета по питанию представителей организаций общественного питания, сотрудников образовательного учреждения, родителей (законных представителей) обучающихся при рассмотрении вопросов, связанных с организацией питания; — разработка рекомендаций и предложений по организации питания. 	Постоянно в течение учебного года	Члены Совета по питанию
16.	Отчёт о результатах работы перед родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся на собрании Совета по питанию	Апрель	Председатель совета
17.	Отчёт о результатах работы перед педагогическими работниками на заседании педагогического совета	Май	Председатель совета