

Утверждаю.

Директор школы:

Л.Ю.Зубкова



**План мероприятий по организации школьного питания
в МАОУ «Привольненская СШ имени М.С.Шумилова» на 2022-2023уч.г.**

№	Мероприятия	срок	ответственные
1. Создание нормативно – правовой базы организации питания			
1.	Издание приказа об организации питания и ответственного	сентябрь	Директор
2.	Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В течение года	Администрация школы; ответственный за питание
2. Информационно – аналитическая деятельность			
1.	Совещания при директоре: - Организация горячего питания и качество приготовления блюд - Отчет классных руководителей об организации горячего питания - Результаты анкетирования обучающихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организация питания детей в домашних условиях	Октябрь- май Ноябрь, январь	ответственный за питание классные руководители; зам. директора по ВР.
2.	Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОО	июнь	ответственный за питание
3.	Подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп обучающихся (по соц.составу, по группам здоровья)	Декабрь - май	ответственный за питание
3. Организационная деятельность			
1.	Проведение школьного конкурса «Разговор о правильном питании»	Декабрь - январь	ответственный за питание
2.	Анкетирование обучающихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях	декабрь	ответственный за питание, кл. рук-ли
4. Просветительская деятельность			
1.	Беседы с обучающимися о правильном питании	В течение года	Кл. рук
2.	Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоров	В течение года	Кл. рук
3.	Праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья	Апрель	Кл. рук
4.	Конкурс рисунков «Витамины в нашей жизни»	Январь	ответственный за питание
5. Контрольная деятельность			
1..	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Директор
2.	Контроль за качеством поступаемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
3.	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Директор
5.	Контроль за охватом обучающихся горячим питанием	ежедневно	ответственный за питание, кл. рук-ли