

Согласовано
Директор школы _____
И. С. Кармачева
03 сентября 2013 г.



План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Руководство деятельности комиссии:

Школьная комиссия по питанию в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями комитета по образованию Упоровского муниципального района, уставом и локальными актами МАОУ Пятковская СОШ.

Состав, члены комиссии и работа комиссии по питанию:

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей учащихся. Из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Задачи, стоящие перед комиссией по питанию в школе:

- следить за обеспечением учащихся полноценным горячим питанием;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания;

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:

1. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
2. За качеством готовой продукции с записью в журнале бракеража готовой продукции;
3. За организацией приема пищи обучающихся;
4. За соблюдением графика работы столовой.

- Вносит администрации школы предложения по улучшению организации питания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Участвует в производственном контроле организации питания обучающихся.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	ежедневно	Ответственный за питание в школе, комиссия по питанию
2. Контроль за качеством питания.	ежедневно	повар, комиссия по питанию
3. Контроль достаточности тепловой обработки блюд	ежедневно	комиссия по питанию
4. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися	ежедневно	Комиссия по питанию, классные руководители
5. Проверка табелей питания.	ежемесячно	Главный бухгалтер, комиссия по питанию

Организация питания в школе.

Важным фактором сохранения здоровья учеников является организация правильного питания не только дома, но и в школе. Улучшение здоровья детей связано с полноценным питанием, его витаминизацией, привитыми навыками и привычками здорового образа жизни.

В нашей школе, в начале учебного года, приказом директора школы назначается ответственное лицо за организацию качественного питания детей, обучающихся в школе. В своей деятельности ответственное лицо за организацию питания руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав комиссии по питанию утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

На первых в учебном году родительских собраниях вопрос организации питания один из самых важных. Администрация школы контролирует санитарно-гигиеническое состояние столовой, наличие меню и графика приема пищи учащимися. Классные руководители проводят просветительскую работу по пропаганде ЗОЖ и основам рационального питания, контролируют прием пищи учащимися в столовой.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных и инфекционных заболеваний, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся».

При организации питания администрация школы руководствуется:

- Законом РФ «Об образовании»;

- Положением об организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях Упоровского муниципального района, согласно постановлению № 1463 от 14.12.2010 г. главы администрации Упоровского муниципального района;
- Постановлением Правительства Тюменской области от 15.12.2004 года № 181-пк «О мерах социальной поддержки, осуществляемых путем частичной оплаты питания детей, обучающихся в общеобразовательных школах»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. №45.
- Программой производственного контроля организации питания обучающихся, целью которой является создание в школе условий для организации и осуществления качественного и сбалансированного питания обучающихся.

Администрация МАОУ Пятковская СОШ:

1. выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность помещения предназначенного для приготовления пищи, а также цеха сырых продуктов и других подсобных помещений технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие вытяжки, ее работоспособность.
 - число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
 - обеспеченность посудой;
2. осуществляет внутри школьный контроль над качеством услуг, предоставляемых работниками школьной столовой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.
3. контролирует, чтобы питание осуществлялось по классам согласно графику, составленному на текущий год.
4. возлагает ответственность по контролю над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) на классного руководителя; над учетом количества отпущенных завтраков (обедов) - на ответственного за питание, назначаемого приказом директора школы в установленном порядке.
5. организует в пищеблоке дежурство классных руководителей.
6. осуществляет контроль над работой комиссии по питанию, которая ежедневно проверяет приготовленную поварами пищу на качество до приема ее детьми и делает отметку в журнале бракеража готовой продукции.
7. осуществляет контроль над работой ответственного за питание, который ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам.

В школе организован питьевой режим школьников через специально оборудованный фонтан, установленный в зале для приёма пищи. Используется только питьевая вода прошедшая специальную систему очистки, установленную в моечном цехе школьной столовой, разрешенная для детского и школьного питания.

В школе на начало 2013-2014 учебного года обучается 206 учеников.

Бесплатным питанием обеспечены:

1. в сентябре – учащиеся с 1 по 11 класс, согласно списку, составленному центром социальной защиты населения Упоровского муниципального района;

2. с октября до конца учебного года – учащиеся с 1 по 11 класс, согласно списку, составленному центром социальной защиты населения Упоровского муниципального района, обновляющемуся ежемесячно;
остальные учащиеся получают платное питание за счет средств родителей (законных представителей).

С момента начала проведения внеурочной деятельности в 1,2 и 5 классах, в связи с переходом на ФГОС, будет организовано второе питание учащихся за счет средств родителей (законных представителей).

Питание осуществляется по рекомендованному Управлением Роспотребнадзора по Заводоуковскому, Упоровскому и др. районам Тюменской области примерному 10 – ти дневному рациону питания (меню) в виде горячих завтраков.

Согласно программе «по осуществлению контроля питания обучающихся в МАОУ Пятковская средняя общеобразовательная школа на 2013 – 2014 учебный год» в школе осуществляется:

- Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции
- Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса
- Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов
- Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков
- Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования
- Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке
- Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и полноценным горячим питанием льготных категорий учащихся, установленных центром социальной защиты населения Упоровского муниципального района;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя в столовой	Сентябрь	комиссия по питанию, директор школы
3. Рассмотрение вопросов организации и развития школьного питания на совещании при директоре	Сентябрь	Директор школы
4. Работа классных руководителей 1-11-х классов по вопросам:	В течении учебного	Классные руководители

- Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	года	
5. Организация работы школьной комиссии по питанию	В течение года	Директор школы, комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок согласно программе производственного контроля организации питания школы.	В течение года	Администрация, ответственный за питание, комиссия по питанию

план организации работы по улучшению материально-технической базы столовой

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2. Замена устаревшего оборудования	В течение года	Администрация, заведующий хозяйством школы

план работы по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	В течение учебного года	Классные руководители
2. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	В течение учебного года	Организатор ВР С. В. Андреева, классные руководители
3. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	В течение учебного года	классные руководители
4. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие питания - За что скажем поварам спасибо?	апрель	Организатор ВР С. В. Андреева, классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Организатор ВР С. В. Андреева, классные руководители

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам:		Директор школы, Организатор ВР

<ul style="list-style-type: none"> - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни школьника. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся 	<p>Сентябрь – май</p>	<p>С. В. Андреева, классные руководители</p>
<p>2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»</p>	<p>март</p>	<p>Педагог-психолог</p>

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в МАОУ Пятковская средняя
общеобразовательная школа на 2013 – 2014 учебный год**

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	Директор школы, ответственный за питание	Договор с поставщиками продовольствия
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Ответственный за питание	Товарно-транспортные накладные.
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Ответственный за питание	Копии разрешающих документов на транспортировку продуктов питания

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Ответственный за питание	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	повар	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Ответственный за питание	Примерное меню, согласованное с СанПиН
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Ответственный за питание	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты

3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Ответственный за питание	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на продукты. Инструкции
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по питанию.	Журнал бракеража готовой продукции
3.5	Контроль за потоками сырья и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание	Визуальный контроль
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Ответственный за питание	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Ответственный за питание	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Ответственный за питание	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Директор школы, ответственный за питание	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Ответственный за питание	Медицинские книжки

				сотрудников. Журнал «Здоровья» сотрудников на пищеблоке
7.2	Санитарно- противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР Иванова Г.Н.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкции по мытью посуды. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по питанию, ответственный за питание	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по питанию.	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по питанию, класные руководители	визуально