

«Утверждаю»  
Директор МКОУ «СОШ №21» ИГОСК  
Т.Н. Колотухина  
Пр. № 78 от 28 августа 2020 года



**ПЛАН организации питания в МКОУ «СОШ №21» ИГОСК  
на 2020/21 учебный год**

**Цели и задачи:**

1. Создание банка данных по всем категориям нуждающихся в социальной помощи.
2. Организация бесплатного и платного питания учащихся.
3. Осуществление ежедневной коррекции наполняемости классов (текущий учет движения учащихся: прибывшие, выбывшие).
4. Ежемесячный анализ расхода выделенных средств на питание.

ДАТА	МЕРОПРИЯТИЯ
<b>СЕНТЯБРЬ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Создание банка данных по всем категориям нуждающихся в социальной помощи (по многодетным и социально незащищенным семьям).</li><li>2. Утверждение режима питания на 1-е полугодие, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания.</li><li>3. Консультации для классных руководителей по оформлению документации на бесплатное питание учащихся в школьной столовой, постановку на резерв.</li><li>4. Организация платного и бесплатного питания в школе.</li><li>5. Проверка санитарно - гигиенического режима.</li><li>6. Проверка состояния холодильного оборудования.</li></ol>
<b>ОКТАБРЬ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организация работ по увеличению охвата горячим питанием учащихся (выступление на родительских собраниях «Работа столовой. Примерное 10-ти дневное меню. Качество питания»).</li><li>2. Организация питьевого режима в течение всего времени занятий.</li><li>3. Организация проведения классных часов в 1-11 классах «Здоровое питание».</li><li>4. Проверка качества поступающих продуктов, условий хранения и сроков их реализации.</li></ol>
<b>НОЯБРЬ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организация контроля льготного питания, проверка табелей питания.</li><li>2. Анкетирование учащихся с целью выяснения качества питания, ассортимента меню и буфетной продукции (5-11 классы).</li><li>3. Организация проведения классных часов в 1-7 классах о бережливом отношении к хлебу.</li><li>4. Контроль за организацией приема пищи учащимися.</li><li>5. Контроль за нормой вложения продуктов.</li><li>6. Проверка санитарно - гигиенического режима.</li></ol>

<b>ДЕКАБРЬ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родительские собрания в 1-4 классах «Организация питания».</li> <li>2. Тематическая проверка «Культура и этика питания в начальной школе».</li> <li>3. Тематическая проверка «Соблюдение правил поведения в столовой».</li> <li>4. Контроль за нормой выдачи готовых блюд.</li> <li>5. Контроль за состоянием оборудования пищеблока, за выполнением гигиенических норм</li> </ol>
<b>ЯНВАРЬ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тематическая проверка «Культура и этика питания учащихся 5-7 классов».</li> <li>2. Проверка классных журналов (соответствие отчетным табелям по питанию).</li> <li>3. Контроль за обеспечением посудой и моющими средствами в столовой.</li> <li>4. Проверка санитарно - гигиенического режима.</li> </ol>
<b>ФЕВРАЛЬ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация проведения конкурса газет и плакатов, освещающих темы правильного питания (7-11 классы).</li> <li>2. Организация проведения классных часов в 1-11 классах «Безопасное поведение в столовой».</li> <li>3. Проверка качества поступающих продуктов питания, условий хранения и сроков их реализации.</li> </ol>
<b>МАРТ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка классных журналов (соответствие отчетным табелям по питанию).</li> <li>2. Конкурс рецептов вкусной и здоровой пищи (8-11 классы).</li> <li>3. Проверка соблюдения графика работы буфета-раздаточной.</li> <li>4. Контроль за рациональным расходованием средств, выделенных на бесплатное питание.</li> </ol>
<b>АПРЕЛЬ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация проведения бесед на классных часах в 5-9 классах «Русская кухня. Традиции и обычаи».</li> <li>2. Контроль за организацией торговли в школьном буфете. Ассортимент буфета.</li> </ol>
<b>МАЙ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родительские собрания «Организация горячего питания в новом учебном году».</li> <li>2. Проверка классных журналов (соответствие отчетным табелям по питанию).</li> <li>3. Подведение итогов организации питания учащихся из многодетных и социально незащищенных семей в 2020-2021 учебном году.</li> <li>4. Анализ работы по организации питания за год.</li> <li>5. Проверка готовности пищеблока к новому учебному году (исправность технологического оборудования, наличие посуды, приборов).</li> </ol>