


 Утверждаю
 Директор МКОУ СОШ
 с.п.Черная Речка
 Ф.М.Шилова
 28.08.2025г

План мероприятий по организации школьного питания в МКОУ СОШ с.п.Черная Речка на 2023-2024 учебный год.

№	Мероприятия	Срок	Ответственные
1. Создание нормативно – правовой базы организации питания			
1.	Издание приказа об организации питания	сентябрь	Директор
2.	Издание приказа о льготном питании остро нуждающихся детей (по согласованию с общешкольным комитетом)	сентябрь	Директор
3.	Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В течение года	Администрация школы
2. Информационно – аналитическая деятельность			
1.	Совещания при директоре: - Организация горячего питания и качество приготовления блюд - Отчет классных руководителей об организации горячего питания - Результаты анкетирования учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организация питания детей в домашних условиях	Декабрь, май, январь	Ответственный за питание, медработник
2.	Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОУ	июнь	Ответственный за питание
3.	Подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп учащихся (по соц.составу, по группам здоровья)	Декабрь, май	Ответственный за здоровьесбережение
3. Организационная деятельность			
1.	Проведение школьного конкурса «Разговор о правильном питании»	Декабрь, январь	Ответственный за питание
2.	Анкетирование учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой.	декабрь	Ответственный за питание, кл. руководители
4. Просветительская деятельность			

1.	Беседы с учащимися о правильном питании	В течение года	Кл. рук.
2.	Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоровья»	Ноябрь	Кл. рук.
3.	Общешкольная родительская конференция «Здоровые дети – здоровое общество»	Апрель	ЗУВР
4.	Праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья	Апрель	Директор
5.	Конкурс рисунков «Витамины в нашей жизни»	Январь	Ответственный за питание

5. Контрольная деятельность

1.	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Медработник
2.	Контроль за качеством поступаемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
3.	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	Медработник
4.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Медработник
5.	Контроль за охватом учащихся горячим питанием	ежемесячно	Ответственный за питание