

**ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»**  
**План мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди обучающихся и их родителей в 2021-2022 учебном году**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
<b>ВНУТРИШКОЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ</b>			
1	Организация питания.	По плану	зам. директора по УВР
<b>ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>			
1.	Конкурс проектов школьников «ЗОЖ »	В течении года	зам. директора по УВР
2.	Конкурс домашних рецептов «Дары осени» в рамках праздника осени.	октябрь	Педагог-организатор
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ</b>			
1	Контроль качества приготовления пищи	в течение года	Совет по питанию
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ВНЕУРОЧНОЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>			
1.	Пропаганда здорового питания (проведение игр, конкурсов, бесед, презентаций)	в течение года	классные руководители 1-9 классов
2	Беседы диетсестры о правильном и здоровом питании	в течение года	диетсестра
3	Выставка рисунков «В гостях у витаминки»	декабрь	учитель ИЗО
4	Составление мультимедийных презентаций по вопросам пропаганды здорового питания	январь-март	воспитатели
5	Оформление выставки в библиотеке «Здоровое питание»	апрель-май	Педагог-организатор библиотекарь
6	Знакомство с профессией повара.Посещение ПУ г Тосно	декабрь,апрель	зам. директора по УВР

**ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»**  
**План мероприятий по организации питания на 2021 – 2022 учебный год.**

<b>№</b>	<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Организационное совещание — порядок приема учащимися горячих обедов; правила поведения учащихся в столовой	Август – сентябрь	Директор школы
3	Составление и согласование меню	Август	Директор школы; диетсестра
4	Использование в питании продуктов обогащенных макронутриентами (йодсодержащими продуктами питания)	Постоянно	Повар
6.	С – витаминизация блюд	Постоянно	Повар
7.	Осуществление контроля за качеством готовых блюд и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи	Ежедневно	диетсестра
8.	Создание и осуществление системы производственного контроля за организацией и качеством питания с соблюдением правил и требований СанПиНа	Постоянно	Совет по питанию
9	Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	диетсестра
10	Проведение классных часов по темам: --«Еда живая и мертвая» – Культура приема пищи – «В гостях у витаминки» – Острые кишечные заболевания и их профилактика	По плану	Кл рук, диетсестра
11	Организация консультаций для классных руководителей:– Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; – Организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	По плану	Зам. директора по УВР
12	Проведение родительских собраний(дистанционно) .Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.	По плану	Зам. директора по УВР
13	Анкетирование учащихся:– Школьное питание: качество и разнообразие обедов. – За что скажем поварам спасибо?	По плану Ноябрь май	Кл рук, диетсестра
14	Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	май	Зам. директора по УВР

**ГБОУ ЛО «Никольская школа-интернат»**

**ПЛАН**  
**по осуществлению контроля организации питания обучающихся**  
**на 2021 – 2022 учебный год**

**Цель:** обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся.

**Задачи:** Обеспечение качества и сбалансированности рациона питания учащихся.

Осуществление непрерывного контроля за качеством, сбалансированностью и доступностью питания представителями администрации школы.

№	<i>Объект контроля</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Ответственный исполнитель</i>	<i>Учетно-отчетная документация</i>
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок пищевых продуктов</b>				
1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Совет по питанию	Сертификаты качества;  Журнал бракеража сырой продукции
<b>2. Текущий контроль за соблюдением режима приготовления пищи</b>				
1.	Технология приготовления пищи	Постоянно	Совет по питанию, диетсестра	Визуальный контроль
2.	Раздача готовой продукции	Постоянно	Совет по питанию, диетсестра	Визуальный контроль
<b>3. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	диетсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.	Суточная проба	Ежедневно	диетсестра	Журнал бракеража готовой продукции
<b>4. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
1.	Рацион питания	1 раз в четверть	Совет по питанию	Перспективное меню;  Ассортиментный перечень
2.	Наличие нормативно – технической и технологической документации	1 раз в полгода	Совет по питанию	Технологические карты,  журнал учета среднесуточных норм
3.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Постоянно	Совет по питанию	Сертификат соответствия;  Визуальный

				контроль
<b>5. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Постоянно	Совет по питанию	Санитарный журнал пищеблока;  Журнал температурного режима
2.	Холодильное оборудование	Постоянно	Зам директора по АХЧ	График разморозки холодильника
<b>6. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>				
1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Постоянно	Зам директора по АХЧ	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования</b>				
1.	Производственные, складские и подсобные помещения и оборудования в них	Постоянно	Зам директора по АХЧ	График генеральной уборки пищеблока
2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Постоянно	Зам директора по АХЧ	Визуальный контроль
<b>8. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
1.	Сотрудники пищеблока	Постоянно	Зам директора по АХЧ	Медицинские книжки сотрудников; Журнал здоровья; Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, отравления и наличие Б/Л
2.	Санитарно – противоэпидемический режим	По плану	Зам директора по АХЧ	График генеральных уборок помещений
<b>9. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
1.	Контингент питающихся детей	Постоянно	Совет по питанию	Приказ об организации питания обучающихся
2.	Режим питания	Постоянно	Совет по питанию	График приема пищи
3.	Гигиена приема пищи	1 раз в месяц	Совет по питанию	Акты или справки по проверке организации питания

