



Частное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «ГЕУЛА»

Россия, Ставропольский край, г. Пятигорск, 357500, ул. 1 Линия,
42, тел./fax.: (8793) 31-12-06, учительская- 31-24-99, электронная почта
nougeula@mail.ru



Утверждаю:
Директор ЧОУ СОШ «Геула»
Р.Н. Шалумова

**План мероприятий по организации питания в ЧОУ СОШ «Геула»
г. Пятигорска на 2023-2024 учебный год.**

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственные исполнители
1	Реализация проекта «Родительский контроль за организацией горячего питания детей» Обеспечение участия родительского комитета в школе в контроле организации питания	В течение года	Администрация
2	Обеспечение соответствия энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
3	Обеспечение сбалансированности и максимального разнообразия рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);	Постоянно	Зав. производством, работники пищеблока
4	Обеспечение оптимального режима питания;	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
5	Обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
6	Учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
7	Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных	Постоянно	Администрация

	требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд		
8	Обеспечение соответствию сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.194005, СанПиН 2.3.2.1078-01.	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
9	Включение в рационы питания всех групп продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и-бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
10	Обеспечение всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития учащихся, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания.	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
11	Обеспечение обучающихся среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
12	Обеспечение потребления обучающимися и пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в школе).	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
13	Обеспечение в суточном . рационе питания обучающихся оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
14	Организация интервалов между приемами пищи обучающихся в соответствии с рекомендациями.	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока

15	Реализация примерных 2-х недельных меню, разработанных уполномоченным федеральным органом исполнительной власти для школьных столовых, с учетом особенностей региона .	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
16	Обеспечение централизованного обеспечения питьевой водой, отвечающего гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.	Постоянно	Администрация
17	Организация питания в соответствии с профилактикой витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
18	Составление ассортимента пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
19	Организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не превышающие трех-четырёх часов. Для обучающихся посещающих группу продленного дня дополнительная организация полдника.	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока-
20	Организация питания с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке школы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
21	Использование полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности	Постоянно	Ответственный за питание, работники пищеблока
22	Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в школе. Применение питьевой воды, расфасованной в ёмкости и бутилированной		Заместитель директора по АХЧ Классные руководители
23	Обеспечение повышения квалификации и аттестации работников школьных столовых с получением квалификационных документов	Постоянно	Администрация
24	Проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в школе.	В течение года	Администрация
25	Проведение мониторинга здоровья школьников	Ежеквартально	Заместитель директора по УВР
26	Участие во всероссийском мониторинге организации питания обучающихся образовательных учреждений	В течение года	Администрация школы,

			ответственный за питание
27	Участие в конкурсе проектов среди воспитанников, обучающихся «Правильное питание - залог здоровья»	В течение года	Коллектив школы
28	Оформление информационных стендов по культуре правильного питания школьников	В течение года	Классные руководители
29	Издание стенгазет, плакатов, организация выставок по культуре правильного питания школьников	В течение года	Классные руководители
30	Лекции, семинары, консультации, курсы по различным вопросам роста и развития ребёнка, его здоровья, факторам, положительно и отрицательно влияющим на здоровье детей и т. п.;	В течение года	Заместитель директора по ВР Классные руководители
31	Организация совместной работы педагогов и родителей (законных представителей) по проведению дней здорового питания, занятий по культуре питания.	В течение года	Заместитель директора по ВР Классные руководители
31	Реализация программы "Разговор о правильном питании" в образовательных учреждениях. Участие в конкурсе по программе "Разговор о правильном питании"	В течение года	Учителя начальных классов

Заместитель директора
ЧОУ СОШ «Геула» по УВР



А.С. Адамова