



Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ № 51 с.Березовка

И.В. Немиря

**Положение о порядке проведения мероприятий
по контролю за организацией питания обучающихся**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

- укреплять и модернизировать материальную базу помещений пищеблока
- повысить культуру питания среди обучающихся и родителей (законных представителей)
- обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости приема горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания	август	Директор школы
2. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Ежемесячно	Ответственный за организацию горячего (по приказу)
3. Административное совещание «Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов в школе»	Сентябрь	Ответственный за организацию горячего (по приказу)
4. Совещание при директоре школы «Результаты общественного (родительского) контроля за питанием обучающихся»	1 раз в четверть	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
5. Информирование Совета школы о результатах работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	1 раз в полгода	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
6. Организация работы школьной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
7. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы
8. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании».	В течение года	Классные руководители 1-11 классов

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-	В течение года	Администрация школы Классные руководители 1-11 классов

гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья		
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Косметический ремонт зала столовой, материально- техническое обеспечение варочного цеха	В течение года	Завхоз

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов о здоровом питании	1 раз в четверть	Классные руководители 1-11 классов
2. Конкурс газет среди обучающихся 2-9 классов на тему культуры питания	ноябрь	Классные руководители 2-9 классов
3. Анкетирование обучающихся: «Школьное питание: качество и разнообразие блюд»	ноябрь, апрель	Классные руководители 2-11 классов
4. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, английский язык (2-9 классы)	Январь-февраль	Учителя-предметники
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Личная гигиена ребенка».	Ноябрь, март	Классные руководители 1-11 классов
2. Индивидуальные беседы	В течение года	Администрация школы

администрации об организации питания в школе с родителями обучающихся		
---	--	--

**План-график контроля за организацией питания обучающихся
на 2025-2026 учебный год**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно.	Контроль за доставкой пищевых	Ответственные сотрудники

	продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	за организацию питания
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания