

Утверждаю

И.о. директора

ГБОУ «СОШ ДС №1 г. Магас»

Хашиева Т.А.



ПЛАН

о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания

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

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания.	До 01.09	Директор школы
2. Проведение мониторинга по охвату питания учащихся.	Ежемесячно	Представитель родительского комитета, комиссия по контролю за организацией питания
3. Организационное совещание-порядок приема учащимися завтраков; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя.	Сентябрь	Комиссия по контролю за организацией питания
4. Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований.	Ноябрь Апрель Июнь (информация)	Директор школы

5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течении года	Комиссия по питанию Совета школы
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течении года	Администрация
7. оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании»	Сентябрь – декабрь	Заместитель директора по ВР

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. организация консультаций для классных руководителей 1- 9 классы по темам: - «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований» - «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течении года	Зам. директора, классные руководители

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы помещения (буфет – раздаточная) для приёма пищи

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление буфета-раздаточной	В течении года	Завхоз

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

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. проведение родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома» - «Питание учащихся» - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»	Сентябрь Октябрь	Директор школы Классные руководители
2. родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Социальный педагог
3. встреча врача с родителями «Личная гигиена ребенка»	Октябрь	Врач

4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Декабрь Апрель	Классные руководители
--	-------------------	--------------------------

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательной организации

1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организации должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе и регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения (буфета-раздаточная) для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и участие в работе общешкольной комиссии.

5. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

7. состав комиссии по питанию избирается на заседании Совета школы.

8. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

9. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом,

согласованным с администрацией школы.

10. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

11. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

12. Основные направления деятельности комиссии:

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся;

- осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции, за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока; за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования; за организацией приема пищи обучающихся; за соблюдением графика работы буфета-раздаточной;

- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорами органами и службами;

- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;

- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся;

- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

- привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.