



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
с углубленным изучением отдельных предметов №1 им. М. Ю. Лермонтова

357500, Ставропольский край, г. Пятигорск, проспект 40 лет Октября, 99, телефон/факс: 39-25-74; 39-25-67, lermontov@yandex.ru

директор МБОУ СОШ №1
им. М.Ю. Лермонтова

УТВЕРЖДАЮ

Д.В. Васюткин



**План мероприятий по организации питания
в МБОУ СОШ № 1 им. М.Ю. Лермонтова
на 2022-2023 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	Контроль обеспечения соответствия энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся в поставляемой пище	Постоянно	Организатор питания, буфетчица
3	Контроль обеспечения 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.) в поставляемой пище	Постоянно	
4	Обеспечение оптимального режима питания	Постоянно	
5	Контроль обеспечения в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности в поставляемой пище	Постоянно	
6	Учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее)	Постоянно	
7	Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым	Постоянно	Администрация

	продуктам питания, готовой пищи, 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, санитарным нормам	Постоянно	Организатор питания, буфетчица	
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		
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		
11	Обеспечение обучающихся среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами	Постоянно		
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		
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		
14	Организация интервалов между приемами пищи обучающихся в соответствии с рекомендациями	Постоянно		Организатор питания, буфетчица, классные руководители

15	Реализация примерных 10-дневных меню	Постоянно	Организатор питания, буфетчица
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	Организатор питания, буфетчица
18	Составление ассортимента пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов	Постоянно	
20	Организация питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Постоянно	Организатор питания, буфетчица
22	Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в школе. Применение питьевой воды, расфасованной в ёмкости и бутилированной	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ Классные руководители
24	Проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в МБОУ СОШ № 1 им. М.Ю. Лермонтова	В течение года	Администрация
25	Проведение мониторинга здоровья школьников	По полугодиям	Заместители директора по УВР
26	Участие во всероссийском мониторинге организации питания обучающихся образовательных учреждений	В течение года	Администрация школы, организатор питания
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 УВР Классные руководители
31	Организация совместной работы педагогов и родителей (законных представителей) по проведению дней здорового питания, занятий по культуре питания	В течение года	