|  |
| --- |
| **Министерство образования и науки РД**  **Отдел образования администрации МО «Шамильский район»**  **МКОУ «Митлиурибская ООШ».**  **Утверждаю:**  **Директор школы**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.М.Ибрагимов**  **«01» 09 2020 г.**  **Программа и план**  **работы по обеспечению качественного питания**  **на 2020-2021 учебный год** |

***Программа***

***производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2020-2022 учебные годы***

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

* правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
* микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
* полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
* качество мытья посуды;
* условия и сроки хранения продуктов;
* исправность холодильного и технологического оборудования;
* личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

* что контролируется и проверяется;
* периодичность проверок;
* кем проверяется, выполняется;
* ответственные.

**Программа**

**производственного контроля организации питания обучающихся**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Объект производственного контроля | Место контроля, нормативные документы | Периодичность | Ответственный | Учетно-отчетная форма |
| 1 | Оформление столовой | Обеденный зал | В течение года | Председатель комиссии | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 3 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | Ответственный за питание,  члены комиссии | Акты проверки |
| 4 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | Ежедневно или 2 раза в неделю | Ответственный за питание,  члены комиссии | Температурная карта холодильного оборудования |
| 5 | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | Ответственный за питание,  члены комиссии | Бракеражный журнал |
| 6 | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. | 2 раза в год | повар,  члены комиссии | Протокол проверки |
| 7. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, | Ежедневно | Ответственный за питание | Бракеражный журнал |
| 8 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Ответственный за ведение бракеражного журнала | Бракеражный журнал |
| 9 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | Отв. за питание | Акт проверки |
| 10 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню | Ежедневное меню, 2-х недельное меню | 1 раз в месяц | Отв. за питание, | Протокол заседания комиссии |
| 11 | Поточность производственных процессов | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. | 1 раз в полгода | Повар, отв. за питание | Акт проверки |
| 12 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Дежурный учитель по столовой |  |
| 13 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Отв. за питание,  повар | Акт списания |
| 14 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Ответственный за питание | Акт проверки |
| 15 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | Завхоз | Акт проверки |
| 16 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | 1 раз в неделю | Отв. за питание,  Председатель комиссии по питанию | Акты проверки |
| 17 | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз | В теч. года | повар, завхоз | Акт проверки |

**План**

**работы по обеспечению качественного питания на 2020-2021 учебный год МКОУ «Митлиурибская ООШ».**

***Основные задачи по организации питания*:**

* обеспечение бесплатным питанием категорий учащихся, установленных на основании документов, подтверждающих статус малообеспеченных семей;
* создание благоприятных условий для организации рационального питания для категории учащихся, которые питаются платно;
* укрепление 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.

***Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
| 1. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | Сентябрь | Директор  школы |
| 2. Организационное совещание — порядок приема учащимися обедов ; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой | Сентябрь | Ответственный за питание Гаджиясулова П.М  Председатель комиссии по организации и контролю за питанием учащихся…? |
| 3. Совещание классных руководителей:  - О получении учащимися горячих обедов | Октябрь | Школьная комиссия по питанию |
| 4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4-х классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием  - Соблюдение сан. гигиенических требований  - Профилактика инфекционных заболеваний. | Ноябрь  февраль | Школьная комиссия по питанию, фельдшера ФАП. |
| 5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители). | В течение года | Школьная комиссия по питанию |
| 6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок. | В течение года | Администрация,  бракеражная комиссия |

***Методическое обеспечение***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
| 1 . Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов:  - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья. | В течение года | Медперсонал ФАП |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся (организация фиточая, чая на травах и витаминизация) | В течение года | Администрация, Школьная комиссия по питанию |

***План***

***организации работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
| 1. Эстетическое оформление зала столовой | Второе полугодие | Администрация |
| 2.Замена устаревшего оборудования  3. Осуществление диетического питания учащихся. | В течение года | Администрация  Повар |

***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
| 1. Проведение классных часов по темам:  - Режим дня и его значение  - Культура приема пищи  - «Хлеб — всему голова»  - Острые кишечные заболевания и их профилактика | Сентябрь  Октябрь  Ноябрь  Декабрь | Классные руководители |
| 2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень» | Октябрь |  |
| 3. Конкурс газет среди учащихся1-4 кл. «О вкусной и здоровой пище» | Февраль |  |
| 4. Беседы с учащимися 1-4 кл. «Береги своё здоровье» | Декабрь |  |
| 5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника» | Январь |  |
| 6. Проведение витаминной ярмарки | Февраль |  |
| 7. Конкурс среди учащихся 1-4 классов «Хозяюшка» | Март | Учитель технологии |
| 8. Анкетирование учащихся:  - Школьное питание: качество и разнообразие обедов  - За что скажем поварам спасибо? | Октябрь  Февраль  апрель | зам. директора по УВР  Классные руководители |
| 9. 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.  - Итоги медицинских осмотров учащихся | Сентябрь  Ноябрь  Май | Медсестра, школьная комиссия по питанию, кл. руководители |
|  |  |  |
| 13. Выступление фельдшера ФАП на родительском собрании  - «Личная гигиена ребенка» | Апрель | Фельдшер ФАП, классные руководители |
| 14. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2020/2021 учебный год по развитию школьного питания» | Май | Классные руководители |

***Школьная комиссия по питанию***

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей, учащихся, в комиссию может входить и медсестра, из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

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

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

4. За качеством готовой продукции;

5. За санитарным состоянием пищеблока;

6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

7. За организацией приема пищи обучающихся;

8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными 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.

**План**

**работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Сроки | Ответственный |
| 1. Проверка двухнедельного меню. | Сентябрь | Комиссия по питанию |
| 2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Комиссия по питанию |
| 3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. | Ежедневно | Директор школы |
| 4. Использование финансовых средств на питание учащихся. | По плану | Директор школы  Члены комиссии |
| 5. Организация просветительской работы. | По плану | Медперсонал села  Члены комиссии |
| 6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | По плану | Члены комиссии, классные руководители |
| 7. Контроль за качеством питания. | Ежедневно | Ответственный за питание |

Зам. директора по УВР Гаджиясулова П.М.