

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ гимназия №87

Подварко Е.Ю.

от «02» сентября 2024 г.



ПЛАН

РАБОТЫ ГИМНАЗИИ № 87 ПО ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1. Основные принципы организации рационального питания обучающихся

1. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.
2. В течение дня обучающихся соблюдать следующий примерный режим питания: при посещении школы в первую смену домашний завтрак в 7.30-7.40 часов; завтрак в школе для учеников 1-5 классов после второго урока, для учеников 6-11 классов - после третьего урока; обедать они должны после возвращения из школы. При посещении школы во вторую смену: домашний завтрак в 8.00 часов, второй завтрак не предусматривается, а обед принимается перед уходом в школу в 12 часов; в школе ученики 1-5 классов получают обед после второго урока, а ученики 6-11 классов – после третьего урока.
3. В различных приемах пищи в один день не допускать повторение одних и тех же блюд.
4. Примерное меню составлять на период не менее 2 недель.
5. Рацион питания обучающихся должен соответствовать примерному (циклическому меню), которое должно составляться с учётом требований действующих санитарных правил и норм.
6. Обеспечивать обучающихся рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и учебной недели, основу которого должна составлять организация профилактического (щадящего) питания, предусматривающая специальную кулинарно-технологическую обработку продуктов с использованием пароконвектоматов.

2. Основные требования по организации питания обучающихся.

1. Создать условия для предоставления полноценного и рационального питания обучающимся, преподавателям и обслуживающему персоналу.
2. Осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учёта и расчётов за питание с предприятиями общественного питания. Обеспечивать контроль над правильным расходованием и современным финансированием средств на эти цели.
3. Утверждать примерное 2-х недельное (циклическое) меню.
4. Совместно с руководством предприятий общественного питания и родительским комитетом школы разработать график группового посещения столовой под руководством классного руководителя. Во время приёма пищи обеспечивать дежурство преподавателей.
5. Организовать совместно с родительским комитетом работу по максимальному охвату школьным горячим питанием с привлечением для этого родительских средств.
6. Назначить ответственного представителя, возложив на него обязанности вести учёт питания обучающихся.
7. Обсуждать на родительских собраниях вопросы, связанные с улучшением организации горячего питания, привлечения родительских средств на эти цели, осуществлению контроля работы школьного пищеблока.
8. Совместно с родительскими комитетами гимназии создать комиссию (Совет) по питанию, которая будет осуществлять контроль работы пищеблока, качество и ассортимент блюд и буфетной продукции, участвовать в составлении меню, следить за состоянием санитарных условий работы, спецодежды. Все замечания и предложения дежурных членов комиссии должны фиксироваться в контрольном журнале.
9. Постоянно расширять и углублять круг знаний по гигиене питания, прививать детям культурно-гигиенические навыки во время еды: умение сидеть за столом, пользоваться приборами.
10. Требовать от ответственных работников столовой соблюдения санитарных правил при уборке помещений, мытье посуды, хранении пищевых отходов, а также соблюдения правил личной гигиены и своевременного и обязательного прохождения персоналом пищеблока медицинских обследований.