

**План  
работы по организации питания  
на 2024-2025 учебный год**

План

  
**«Бекітемін»  
№ 18 ЖОББМ»  
Басшысы  
Беруэлинова Г. Ж.**

**Цель контроля:** обеспечение качества питания, выполнение профилактических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, сохранение здоровья обучающихся

№	Направление работы	Содержание контроля	Срок	Ответственные	Итог работы
1	Готовность пищеблока к новому учебному году	1. Обновление оборудования 2. Проверка готовности пищеблока, персонал	Август	Зам. по АХЧ, арендатор	Готовность к началу учебного года
2	Организация бесплатного питания	1 анализ социального состава учающихся выявление семей, нуждающихся в социальной поддержке	1-10 сентября	Классные руководители	Списки, питающихся за счет арендатора
3	Организация питания обучающихся за родительскую плату	1. Работа с родителями обучающихся: беседы школьной медсестры, классных руководителей на родительских собраниях	5-10 сентября	Мед сестра, классные руководители	Контрольный учет охвата питания, анализ результативности ежемесячный коллечественный отчет о питании
4	Контроль за качеством питания обучающихся	1. Ассортиментный перечень блюд, согласование перспективного меню с СЭС 2. Качество готовой продукции: витаминных столов, дополнительных блюд, кулинарных изделий	1 раз в месяц	Арендатор медсестра	Перспективное меню на месяц. Журнал бракеража готовой продукции

		3. Суточная проба			
5	Организация питания ГПД.	1. Работа с родителями учащихся, посещающих занятия ГПД: беседы о роли горячего питания для сохранения здоровья детей	в течение года	Воспитатели ГПД	
6	Контроль за рационом питания и гигиеной приема пищи обучающимися	1. график приема пищи. Примерное меню, ассортиментный перечень. 2. Этика поведения обучающихся при приеме пищи 3. выполнение санитарно-гигиенических требований во время приема пищи	ежемесячно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Справка 1 раз в год совещание при директоре
7	Выполнение противозидемического режима	Выполнение инструкции режима уборки столовой посуды	ежемесячно	Зам по АХЧ комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Совещание при директоре
8	Контроль за состоянием помещений пищеблока	состояние инвентаря и оборудования	в течение года	Зам по АХЧ	Визуальный контроль
9	Осуществление дежурства в столовой. Контроль за культурой приема пищи	1. Выполнение питающимися правил поведения в столовой. 2. Культура обслуживания питающихся. 3. Соблюдение режима работа столовой. 4. Качество дежурства дежурного класса, учителя	ежедневно	Дежурный администратор	Визуальный контроль