Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ореховская средняя (полная) общеобразовательная школа»
Алтайский край Бурлинский район

658802 с. Орехово, ул. Чапаева 42, тел.: 21-3-33

Проект
«Школьная столовая»

Директор школы: Швец М.Т.
Повар: Май И.В.
Адрес: Алтайский край
Бурлинский район
с. Орехово
ул.Чапаева 42
Тел.: 21-3-33

2011

Содержание

1. Введение стр. 3
2. Работа школьной столовой
2.1 Основы питания школьников. Меню. стр.5
2.2 Оборудование и организация мест в школьной столовой стр. 6
2.3 Организация обслуживания в столовой стр.7
2.4 Выполнение санитарных требований к организации питания стр. 8
2.5 Формирование правильного поведения и культуры питания стр. 9
3. Заключение стр. 10
4. Приложения стр. 12

Введение

Пища - основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. В детском возрасте отношение к правильному питанию особенно важно, следовательно, питание детей в школе не только его личное, но и общественное дело. От того, насколько правильно и качественно организовано питание школьника, зависит качество его учебной деятельности. В течение учебного дня продолжительностью 5-6 ч учащийся затрачивает около 600 ккал, т. е. более четверти энергозатрат в сутки. Предоставление горячего питания в течение учебного дня оказывает активное влияние на улучшение учебно-воспитательного процесса и повышение успеваемости. Предприятие общественного питания школы - это столовая по месту учебы - школьная столовая, предназначенная для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами) учащихся этой школы. Здоровье детей - важнейший вопрос обеспечения будущего нации.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

Приоритетная роль питания в поддержании здоровья детей и подростков закреплена Постановлением Правительства РФ № 917 от 10.08.1998г. В большинстве западных развитых странах, вопрос обеспечения качественным питанием школьников и дошкольников приравнивается к вопросу национальной безопасности государства. В последние годы в нашей стране, согласно данным Российской Академии Медицинских Наук было установлено, что ухудшение состояния здоровья и снижение функциональных возможностей современных детей по сравнению с их сверстниками 70-х годов XX века связано с вполне конкретными и четко выявленными причинами. В комплексе с увеличением объема образовательных нагрузок, интенсификацией процесса обучения, причиной менее адекватного реагирования и более выраженного утомления школьников на образовательные нагрузки является нарушение питания детей и подростков. Неправильное или неполноценное горячее питание детей и подростков было отмечено как основной и самый мощный здоровье - разрушающий фактор. Изменение правового положения школьных столовых, прогрессивный рост цен на продукты питания привели к дезорганизации системы школьного питания и значительному сокращению числа школьников получающих горячее питание, особенно старших классов. Это приводит к серьезным нарушениям структуры и режима питания и, как следствие, недостаточному поступлению с пищей основных макро- и микронутриентов. В последние годы многими учеными страны и мира отмечается связь нерационального, нездорового питания детей и подростков

с другими социально-психологическими проблемами подрастающего поколения (наркомания, курение, злоупотребление алкоголем, медикаментами). Доказаны и прямые социальные последствия дефицита микронутриентов в питании детей: связь токсикомании с железодефицитными состояниями; нарушения осанки в результате недостаточного поступления кальция; влияния йоддефицита на умственные способности ребенка. Недостаточная гигиеническая грамотность детей и их родителей приводят к пагубным привычкам и приоритетам в питании: дети часто предпочитают богатый ассортимент предлагаемых торговой сетью и усиленно рекламируемых в СМИ сладких сухих завтраков, газированных напитков, кондитерских изделий, несладких снеков (чипсы, сырные палочки, ароматизированные сухарики и т.п.). Огромная роль в пропаганде здорового питания и здорового образа жизни принадлежит средствам массовой информации. Однако пока на практике происходит все наоборот - часто СМИ (особенно электронные) активно пропагандируют вредные привычки и нездоровые рационы питания. Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения. Качественное питание укрепляет способность к учению и здоровье детей. Поскольку питание влияет на интеллектуальное развитие и способность к учению, здоровое питание является необходимым условием хорошей успеваемости в школе. Как показывают исследования, дети, питающиеся более качественно, получают при тестировании более высокие оценки, не взирая на материальное положение их семей и уровень школы. Наоборот, недостаточность питательных веществ, имевшая место в раннем детстве, может влиять на способность к учению, длительность пребывания в школе, умение концентрироваться и на внимательность. Дети, имевшие серьезную недостаточность питательных веществ, получают при тестировании на IQ и знание фактической информации более низкие оценки, чем дети в специально выбранных группах сравнения. Школы более эффективно, квалифицированно, беспристрастно содействуют охране здоровья и здоровому питанию, чем какое-либо другое учреждение. Они контактируют с детьми, когда те находятся в критическом возрасте, определяющем их будущий образ жизни, включая качество питания. Кроме того, школы могут влиять на соответствующее поведение персонала, учителей, родителей и членов местного сообщества. Здоровое питание уменьшает опасность возникновения проблем со здоровьем, наиболее характерных для настоящего времени. Исследования показывают, что первые признаки хронических заболеваний, таких как ожирение, сердечно-сосудистые заболевания, рак и нарушения пищеварения, проявляются в юности. Установлено, что просвещение в области питания оказывает существенное влияние на формирование полезных для здоровья привычек в этой области, что, в свою очередь, ведет к уменьшению опасности возникновения болезней, связанных с питанием. Содействие здоровому

образу жизни подростков, создание условий для активизации субъективной позиции ребенка, формирование культуры питания, готовность поддерживать свое здоровье в оптимальном состоянии – одна из первоочередных задач процесса воспитания. Задача школьных столовых состоит в том, чтобы обеспечить достаточный и сбалансированный набор элементов и питательных веществ. Все жизненные процессы в организме человека находятся в большой зависимости от того, из чего составляется его питание с первых дней жизни, а также от режима питания.

Основы питания школьников

Современная наука придает чрезвычайно большое значение рациональному питанию, считая его основой здорового образа жизни.

Данные о потребности организма в пищевых веществах и взаимосвязи между ними обобщены в работах многих ученых о рациональном питании. Рациональное питание - это физиологически полноценное питание людей с учетом их возраста, пола, характера труда и других факторов.

Основными принципами рационального питания являются следующие:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам;

-соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;

-сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного происхождения);

-использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод, разнообразной зелени;

-правильная кулинарная обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ;

-строгое соблюдение режима питания.

Меню школьника составлено из продуктов, поставляемых в школу сетью окружных предприятий школьного питания. Меню, предлагаемое в школьной столовой, отличается разнообразием блюд и содержит весь необходимый по калорийности и содержанию витаминов набор продуктов для питания. (см. приложение) Меню - это перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, включенных в ежедневный рацион школьного питания. Меню является программой работы пищеблока. Для

лучшей организации технологического процесса на производстве, более равномерного распределения сырья по дням недели повар составляет плановое меню на неделю. Это позволяет заранее сделать заказ на необходимое сырье, заготовить полуфабрикаты, что приводит к улучшению качества блюд. При составлении меню повар учитывает также целый ряд других факторов: возраст питающихся, разнообразие блюд, наличие сырья, сезонность, стоимость блюд, трудоемкость их изготовления, а также техническую оснащенность столовой.

Значительное место в меню школьных столовых занимают салаты из сырых овощей. Заправляют их маслом растительным. Ассортимент супов школьной столовой мало отличается от обыкновенного, но исключаются очень острые блюда. Борщ, рассольник с крупой готовят по обычной технологии, но исключают специи. Значительное место в меню школьных столовых занимают картофельные супы. Овощные блюда готовят по обычной технологии преимущественно в отварном и припущенном виде (картофель и капуста отварные, овощи, овощное пюре) и тушеные (овощное рагу). Большинство блюд приготовляют из мякоти без костей. Используют все виды тепловой обработки, кроме жарки во фритюре. В качестве гарнира используют овощные, картофельные, крупяные и макаронные блюда. Для школьников готовят широкий ассортимент булочек по обычной технологии.

Оборудование и организация мест в школьной столовой.

Важнейшей задачей организации школьного питания является укрепление ее материально-технической базы.

Школа располагает большим и уютным помещением столовой на 90 посадочных мест, что позволяет персоналу из 2-х человек успешно справляться с пиковыми нагрузками во время школьных перемен. Зал столовой рассчитан таким образом, что на одно посадочное место приходится не менее 0,7 м. Столовая встроена в основное здание школы и включают в себя следующие группы помещений:

- обеденный зал с раздаточной;

- производственные помещения;

- складские помещения (камера охлаждения для скоропортящихся продуктов, кладовые для сухих продуктов, овощей, инвентаря, загрузочная);

- умывальник для посетителей;

- административно - бытовые помещения для персонала;

- технические помещения (вентиляционная камера, щитовая). Для приготовления кондитерских изделий используется тестомесильная машина и пекарные шкафы.

Есть большая холодильная камера для хранения сырья и один бытовой холодильник в цехе для временного хранения продовольственных товаров. Оборудование в горячем цехе размещено рационально. В средней части цеха островным способом установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагаются рабочие места для подготовки продуктов к обработке. В январе 2009 года наша школа получила новое оборудование для школьной столовой, что, конечно, значительно увеличивает качество приготовленной продукции (см. приложение). Кухня предназначена для изготовления блюд, кулинарных изделий из полуфабрикатов. На кухне пище-блока устанавливается тепловое оборудование на электрическом обогреве. Посуду моют вручную. При ручной мойке столовая и чайная посуда распределяется по группам и хранится на специальных решётках- полках. После использования посуда моется в мойках групповых помещений. Для мытья столовой посуды установлены трехгнездные ванны (80Х80Х50 см). После механического удаления остатков пищи щетками посуду моют мочалками последовательно в двух горячих водах при температуре 45-50° С, к одной из которых добавляют специальное моющее средство, так как оно способствует лучшей очистке от жира. После мытья посуду просушивают на специальных решетках - полках. Отпускаются блюда с плиты строго по весу или объему в соответствии с возрастом и количеством детей группы согласно выписанной раскладке и меню-требованию. Супы наливают специальными разливательными ложками. При отпуске вторых блюд используют гарнирные ложки, лопатки, вилки и др.

При рациональной организации рабочего места повара учитывается, что они работают не на одной единице оборудования, а обслуживают функционально взаимосвязанные виды оборудования.

Организация обслуживания в столовой

В столовой созданы все условия (помещения, необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов (холодильная камера, бытовой холодильник). Есть кладовые для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды. График работы школьной столовой устанавливается администрацией школы. Обычно горячие питание учащиеся получают во время второй и третьей перемен. Для учёта выдачи питания школьников у нас разработана система: ежедневно до 9 часов утра проходит учёт наличного состава учащихся, производится корректировка предварительных заказов, продуман режим работы столовой, который соответствует режиму работы школы. Отпуск готовой пищи разрешается

после бракеража, проведенного членами бракеражной комиссии. За 5 минут до начала перемены работники столовой сервируют столы, ставят блюда на столы для всех классов. После приема пищи учащиеся младших классов с помощью дежурных и преподавателей, а старшеклассники самостоятельно собирают и относят использованную посуду и приборы к окну посудомоечного отделения. Дежурные убирают в зале и готовят его к приходу следующей группы школьников.

Стоимость питания школьников оплачивают родители и федеральный бюджет. Для обеспечения доступности и организации горячего питания на одного ребёнка выделяется 4,1 рубля, родительская доля – 5 рублей в день. При школе имеется земельный участок, на котором учащиеся под руководством учителей технологии Припечек И.Н. и Пархоменко Д.Ю. выращивают сельскохозяйственную продукцию (морковь, томаты, огурцы, капусту, картофель). Благодаря этому ученики получают свежие овощи и удешевляется школьное питание на 25%-30%. В старинной русской пословице говорится: «Хороший повар, что хороший доктор». В нашей столовой работает 2 человека: повар и рабочая по кухне. Специального образования они не имеют, но стаж работы повара на данной должности 10 лет, в 2011 году повар Май И.В. прошла курсы повышения квалификации. Ей присвоен 5 разряд. Они ознакомлены с должностными инструкциями и добросовестно им следуют. (см.приложение). За время их работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. В столовой ведутся журналы бракеража готовой продукции, журнал здоровья работников пищеблока. Любой родитель может прийти и проверить качество питания своих детей. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками, всех детей знают по имени, ими оформлен уголок именинника, в котором они поздравляют именинников каждого месяца. Работа столовой отражается и на школьном сайте.

Выполнение санитарных требований к организации питания.

При организации питания работники столовой и ответственные руководители руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Начиная с 1 октября 2008 года, когда вступил в силу СанПиН 2.4.2409-08, согласно которому школы страны обязаны обеспечивать регулярное (дважды в день) и здоровое питание школьников, поводов беспокоиться у родителей стало меньше. Администрацией школы большое внимание уделяется контролю за гигиеническим состоянием пищеблока. В школе создана комиссия по

контролю за работой столовой, выполнением всех санитарно-гигиенических норм. Данной комиссией разработан план контроля. Приказом от 1 сентября 2011 года в школе был назначен ответственный за организацию питания, создана бракеражная комиссия. Утвержден график работы столовой, схема рассадки учащихся в столовой во время приема пищи, утверждён список учащихся на льготное питание. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты, контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности.

При столовой установлен умывальник, который расположен в коридоре, ведущем в обеденный зал. Интерьер зала школьной столовой имеет познавательное и воспитательное значение, создаёт приятную атмосферу. Столы для приема пищи квадратной (на 8 мест) формы. Поверхность столов окрашена в белый цвет, столы накрыты скатертями, ежедневно моют их горячей водой с содой и мылом, а после каждого приема пищи - протирать влажной салфеткой. В зале школьной столовой висит стенд «Уголок питания», где размещено меню, полезные советы для детей и родителей.

Формирование правильного поведения и культуры питания

Значение питания в жизнедеятельности человека отражает выражение Г.Гейне «Человек есть то, что он ест», тем самым подчёркивая исключительную роль питания в формировании и тела, и поведения ребёнка. Характер питания оказывает влияние на рост, физическое и нервно-психическое развитие, особенно в детском и подростковом возрасте. Правильное питание является абсолютно необходимым фактором для обеспечения нормального кроветворения, зрения, полового развития, поддержания нормального состояния кожных покровов. С целью формирования культуры питания уже в начальной школе проводятся классные часы и беседы: «Правила поведения в столовой», устный журнал «Расти здоровым», «К тебе пришли гости», « Правильное питание – залог успешного здоровья», «Наше здоровье: витамины» (классный руководитель 2, 4 классов Гельмель Е.А.), «Я иду сегодня в гости», «Хозяюшка», «Между нами девочками», «Весёлые поварята» игра-конкурс (классный руководитель Мартиросян Р.В.). По программе в начальной школе «Ознакомление с окружающим миром» предусмотрены уроки «Правила поведения за столом», технологии – «Украшаем стол» В среднем звене на уроках технологии проводится ряд уроков по сервировке стола, приготовлению пищи. Классными руководителями 8 класса, Решетило И.Г. и 11 класса Белениновой Н.В. проведен ряд классных часов, посвящённых этикету, культуре поведения и питания. Классными руководителями ведётся контроль

за воспитанием гигиенических навыков (мыть руки перед едой, опрятность во внешнем виде), они ведут табели учёта питания учащихся, проводят беседы с детьми и их родителями о важности горячего питания. Совместная работа классных руководителей, членов комиссии, работников столовой позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и , в конечном итоге, сохранять здоровье каждого ученика в образовательном учреждении. В школе оформлен стенд «Уголок здоровья», который информирует учащихся о профилактике вирусных заболеваний, правила гигиены. Разработана программа «Правильное питание школьника», воспитательный процесс в школе строится с учётом положений данной программы (см. приложение).

Заключение

Не для кого не секрет, что социально-экономическое положение в обществе, неблагоприятная экологическая обстановка, низкий уровень заработной платы - не улучшают состояние здоровья населения, тем более детей. Для всех ясно и понятно, что именно в детском возрасте начинает формироваться состояние здоровья. И если не обеспечить детей правильным, физиологически полноценным питанием - то о каком здоровье взрослого человека может идти речь? В нашей школе из 101 учащегося горячее питание получают 101 ребёнок. Модернизацию школьной столовой необходимо осуществлять с учетом современных направлений дизайна, обеспечения комплекса достаточного сервиса и, тем самым, не только реализовывать функциональные задачи питания, но и прививать школьникам вкус к современным направлениям кулинарной моды, к формированию у них культуры питания. Но есть задачи, с которыми школьная столовая может вполне справиться. Где не требуется каких-то особых затрат, нужно лишь проявить больше фантазии, профессионального мастерства, чтобы завлечь школьников в столовую, чтобы им там было интересно и полезно:

- учитывать мнения учащихся при составлении меню;

- наряду с комплексными обедами обслуживать школьников по меню со свободным выбором;

- организовать диетическое питание;

- проводить тематические праздники, например, «Праздник осени», «День сладкоежки» и т.д.;

- организовать учебу школьников по вопросам правильного питания;

- периодически вносить какие-то обновления в интерьер столовой (например, цветы, картинки);

Руководитель школы, преподаватели должны шире использовать пропаганду здорового питания среди учащихся школы и их родителей, кропотливо разъяснять о значении именно горячего питания. В нашей школе и со стороны администрации и со стороны педагогического коллектива делается всё возможное для улучшения питания и развитию культуры поведения и питания.

МОУ «Ореховская с(п)ош» УТВЕРЖДАЮ
Бурлинского района _____(М.Т.Швец)
Алтайского края (подпись, инициалы, фамилия)
Должностная инструкция _____ _____20__г.
Повар 4 разряда
___ _____ 20___г.

Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет функциональные обязанности, права и ответственность повара 4-го разряда.
1.2. Повар 5-го разряда назначается на должность и освобождается от должности приказом директора в порядке, установленном Трудовым кодексом Российской Федерации.
1.3. Повар 5-го разряда подчиняется непосредственно заведующему хозяйством.
На должность повара 5-го разряда назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года.
1.5. В период его временного отсутствия (отпуск, болезнь) его обязанности выполняет работник, имеющий соответствующую подготовку.

2. Функциональные обязанности

2.1. Повар 4-го разряда выполняет следующие функции:
2.1.1. готовит блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности;
2.1.2. повар 4-го разряда готовит различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой;
2.1.3. повар 4-го разряда готовит рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром и без. Варит бульоны, супы;
2.1.4. готовит вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном и запеченном виде;
2.1.5. готовит соусы, различные виды пассировок, горячие и холодные напитки;
2.1.6. Приготавливает сладкие блюда, мучные изделия, вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, ватрушки и лапшу домашнюю.

Права и обязанности

3.1. Повар 4-го разряда должен знать:

3.1.1. рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
3.1.2. требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд;
3.1.4. кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
3.1.5. влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
3.1.6. правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
3.1.7. назначение и правила эксплуатации технологического оборудования.
3.2. Повар 4-го разряда обязан добросовестно исполнять свои трудовые обязанности:
3.2.1. соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами;
3.2.2. соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка школы;
3.2.3. соблюдать требования по охране труда и обеспечению безопасности труда;
3.2.4. бережно относиться к имуществу Работодателя и других работников;
3.2.5. не давать интервью, не проводить встреч и переговоров, касающихся деятельности Работодателя, без предварительного разрешения Руководства школы;
3.2.6. не разглашать сведения, составляющие коммерческую тайну организации.
3.3. Работник имеет право:
3.3.1. своевременно и в точно установленные в школе сроки получать установленную для повара 4-го разряда заработную плату;
3.3.2. отстаивать свои права, предоставленные трудовым законодательством Российской Федерации работнику, в случае их нарушения Работодателем.
3.4. Повар 4-го разряда должен уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

4. Ответственность

4.1. Повар 4-го разряда несет ответственность за:
- ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией - в пределах, определенных трудовым законодательством Российской Федерации.

- правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.
- причинение материального ущерба - в пределах, определенных трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

Директор школы "___" ___200_ г. _____ М.Т.Швец

С инструкцией ознакомлена: "___" ____200_ г. _____

С инструкцией ознакомлена: "___" ____200_ г. _____

С инструкцией ознакомлена: "___" ____200_ г. _____

Утверждаю:
Директор школы:
_____ (М.Т.Швец)

Программа

«Питание школьника»

2009

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);

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. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Председатель школьной комиссии по питанию, директор школы
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию

заболеваний.		
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

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1 . Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Зам.дир. по ВР
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Школьная комиссия по питанию

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде 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	Кл. рук, вожатая
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Вожатая
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук.,
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Кл. рук., зам.дир. по ВР
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	зам. дир. по ВР
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учителя обслуживающего труда ,кл.руководители, зам. дир. по ВР
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	зам. дир. по ВР Кл. рук.
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

5. 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	Сентябрь Октябрь май	Зам. дир. по ВР, Кл. руководители

заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся		
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Классные руководители
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 200_/200_ уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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

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 из своего состава выбирают председателя.

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

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

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Члены комиссии
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Бухгалтер
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы Бухгалтер
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Зам. дир. по ВР
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Вожатый
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Шеф-повар, Члены комиссии
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Бухгалтер

Работа на пришкольном участке

Работа на участке приносит и удовольствие и пользу.

Как потопаешь - так и полопаешь

Приветливый и добрый взгляд повара – вкусный и сытный обед!

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА

Уголок ПИТАНИЯ
МЕНЮ
ЧТО ПОЛЕЗНО
ЧТО ВРЕДНО

В школьной столовой новое оборудование

УГОЛОК
ПОВАРА
ОХРАНА ТРУДА
РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ
КНИГА ОТЗЫВОВ
Ответственный по Т/Б в столовой
Май Ирина Валерьевна