

Утверждаю



Директор ПЛ№115

Рахматуллаев А.Т.

План работы по организации питания на 2020-2021 учебный год.

ЦЕЛЬ лицея по организации и развитию горячего питания:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ по организации и развитию линейного питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. укрепление и модернизация материальной базы столовой;
3. повышение культуры питания, пропаганда здорового образа жизни;
4. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. проведение систематической разъяснительной работы среди учащихся о необходимости горячего питания;
6. проведение мониторинга по организации питания.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Совещание педагогического коллектива: - оформление документов на получение продуктов питания. - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний - соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	1 раз в четверть	Директор лицея, отв. за бесплатное питание Директор лицея, отв. за организацию питания в лицее - зам. директора по УПМР
2. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация
3. Административный Совет: охват питанием учащихся	Не менее двух раз в год	Администрация, отв. за питание
4. Педсовет: рассмотрение вопросов об организации питания в лицее	август	Директор, отв. за питание

2-е направление:
Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организация консультаций для руководителей 1,2 курсов; 2. культура поведения учащихся во время приема пищи, 3. соблюдение санитарно-гигиенических требований 4. организация горячего питания - залог сохранения здоровья	В течение года	Администрация, руководитель
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития горячего питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация

3-е направление:

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся, родителей, педагогов

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Косметический ремонт столовой	Ежегодно - июль-август	Администрация
2. Обновление оборудования: приобретение посуды	В течение года	Администрация
3. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему горячего питания, расширение ассортимента блюд	в течение года	Шеф повар
4. дегустация блюд,	Ежедневно	Шеф повар

4-е направление.

Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - острые кишечные заболевания и их профилактика и др.	октябрь	Мастер ПО

2. Беседы с учащимися: «Полезные продукты на моем столе» «Здоровое питание». 1-2 курсы «Продуктовая корзина» и др.	Ноябрь	Мастер ПО, учителя биологии, ЗОЖ, технологии
3. Анкетирование учащихся по вопросам питания	Декабрь	Администрация
4. Месячник по здоровому питанию Классные часы «Правильное питание - залог здоровья!».	Февраль	Администрация,

5-е направление
Работа с родителями по вопросам организации лицейного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных и общелицейных родительских собраний по темам: - питание учащихся; - профилактика желудочно-кишечных инфекционных, простудных заболеваний; - итоги медицинского осмотра учащихся.	Сентябрь-октябрь, Февраль-март	Мастер ПО, медработник
2. Анкетирование родителей «Ваши предложения по вопросам горячего питания»	В течение года	Мастер ПО

6-е направление -

Мониторинг по организации питания, анкетирование учащихся, педагогов, родителей

Направление мониторинга, диагностика	Сроки	Ответственный
1. Охват учащихся горячим питанием: анализ результатов посещаемости	ежедневно ежемесячно ежегодно	Мастер ПО, отв. за питание, отв. по мониторингу
2. Материально-техническая база столовой: 3. Смотр помещения (оборудование, оснащение) 4. Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года 5. Оснащение пищеблока необходимым оборудованием	В течение года	директор лицей, зам. директора по АХР
6. Формирование у учащихся навыков здорового питания (собеседование, наблюдение)	В течение года	Мастер ПО, заместитель директора по УПМР.
7. Качество организации питания: наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	В течение года	Директор, отв. за питание Зам директор по УПМР
8. Формирование нового имиджа лицейной столовой: опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения	В течение года	директор лицей, заместитель директора по УПМР

Шеф повар:



Зайналов Ф.Н.