

**План мероприятий  
по улучшению питания детей  
в МКОУ «Ницинская СОШ»  
на 2025-2026 учебный год**

**ЦЕЛЬ:** обеспечение рационального питания детей в образовательном учреждении, соблюдение норм питания, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.

**Основные задачи по организации питания:**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

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

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания	01.09.2025	директор школы
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	ежемесячно	зам директора по УВР
3	Организационное совещание — порядок организации горячего питания, бесплатное питание для 1-4 классов, малообеспеченных	август	директор школы
4	Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно - гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	один раз в 1 четверть	директор школы зам директора по УВР классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родительский контроль) -анкетирование родителей и обучающихся по питанию	в течение года	зам директора по УВР управляющий совет школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических	в течение года	администрация школы

	проверок		
--	----------	--	--

## 2. Методическое обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
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	в течение года	заместитель директора; классные руководители
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	в течение года	директор школы заместитель директора; шеф-повар

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

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Эстетическое оформление зала столовой	в течение года	администрация школы
2	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой (Приобретение нового оборудования для школьной столовой: посуда, мебель для обеденных зон)	в течение года	директор школы
3	Обучение специалистов принципам рационального, диетического и детского питания с включением в рацион обогащенной витаминами и микроэлементами продукции	Апрель, май	директор школы
4	Организация закупки продуктов питания по критериям качества безопасности	постоянно	директор школы
5	Организация и проведение лабораторного контроля питания детей	постоянно	директор школы
6	Внедрение компьютерных программных средств для составления и корректировки меню, планирования и анализа питания детей	август	директор школы
7	Оформление конкурсной документации в условиях приоритетности ценовой политики с включением требований по соответствию продуктов питания и качества оказываемой услуги	В течение года	директор школы

**4. Работа с обучающимися по формированию культуры питания, пропаганде  
здорового образа жизни.**

<b>№ п/</b>	<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
1	Проведение классных часов о правильном питании во всех классах	сентябрь	зам директора по УВР, кл руководители
2	Конкурс «Золотая осень» 1-9 кл. «Что у нас в огороде, то у нас на столе. Польза овощей».	октябрь	зам УВР, кл руководители
3	Цикл классных часов: «Азбука здорового питания» : 1. «Режим дня и его значение» 2. «Дары природы» 3. «Культура приема пищи» 4. «Хлеб — всему голова» 5. «Острые кишечные заболевания и их профилактика» 6. «За что скажем поварам спасибо?»	В течение года	ЗУВР  классные руководители

**5. Работа бракеражной комиссии**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
1	Создание бракеражной комиссии	Сентябрь, январь	директор школы
2	Проверка десятидневного меню	сентябрь	директор школы
3	Расширение ассортимента завтраков и обедов	ежедневно	бракеражная комиссия
4	Внедрение рационов с учетом пищевой, энергетической и биологической ценности, с пониженным содержанием соли, сахара, отсутствие трансжиров для детей с учетом возрастных групп	постоянно	бракеражная комиссия
5	Внедрение рационов и продуктов с заданными лечебно-профилактическими свойствами	постоянно	бракеражная комиссия
6	Обеспечение горячим питанием детей	постоянно	бракеражная комиссия
7	Снабжение йодированной солью и обогащенной продукцией	постоянно	шеф-повар
8	Проведение витаминизации рационов питания	постоянно	шеф-повар
9	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	бракеражная комиссия
10	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	ежедневно	директор, бракеражная комиссия
11	Контроль суточной пробы	1 р /неделю	шеф-повар, бракеражная комиссия
12	Проверка качества поставляемой продукции	1 р/месяц	бракеражная комиссия
13	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	ежедневно	бракеражная комиссия
14	Организация питьевого режима	ежедневно	заведующий хозяйством
15	Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	шеф-повар

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 256233904371995990837526139856067300059550830038

Владелец Полякова Маргарита Адольфовна

Действителен с 31.10.2025 по 31.10.2026