

Приложение №1

к приказу № 423/1 от 31.08. 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ СОШ № 20

Г. В. Осьмакова

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 20**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

Ответственный за организацию горячего питания (председатель комиссии);

медицинская сестра (в отсуствии медсестры врач-педиатр);

сотрудник Столовой.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором.

2.5 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.6. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

2.8. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

2.9. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.10. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2.МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых,

утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

6.2. контролировать наличие маркировки на получаемых продуктах;

6.3. проверять выход продукции;

6.4. контролировать наличие суточной пробы;

6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

6.6. проверять качество поступающей продукции;

6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

Приложение
к приказу № _____ от _____ 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по питанию МБОУ СОШ № 20

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Комиссия по питанию (далее – Комиссия) создана в целях постоянного контроля организации питания школьников, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников и настоящим Положением.

1.3. Решения комиссии по питанию обязательны для исполнения.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания учащихся школы.

2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания уч-ся.

2.3. Определяет контингент уч-ся, имеющих право на бесплатное или льготное питания.

2.4. Формирует основной и резервный списки учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.

2.5. Комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи учащихся;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета;

2.6. Проводит проверки качества продуктов, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм раздачи готовой продукции и

выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

2.8. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.

2.9. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей по вопросам рационального питания.

2.10. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ, СТРУКТУРА И ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ.

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

3.2. По результатам проверок комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения руководителя образовательного учреждения и руководителя предприятия питания.

3.3. Комиссия по питанию формируется из представителей администрации школы, профсоюзного комитета, родительской общественности, учащихся.

3.4. Состав комиссии по питанию утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

3.5. Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы комиссии, но не реже одного раза в месяц.

3.6. В исключительных случаях по инициативе Председателя комиссии, могут созываться внеочередные заседания для решения вопросов, не терпящих отлагательства.

3.7. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов ее членов, присутствующих на заседании и фиксируются в актах проверки Комиссии

Приложение

к приказу № _____ от _____ 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 20

• ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Положение о порядке организации обучающихся МБОУ СОШ № 20 регулирует отношения между администрацией МБОУ СОШ № 20 и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Об образовании в РФ» 273-ФЗ Постановления Администрации городского округа Королёв Московской области, Устава школы и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся)

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного бюджета.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета.

2.6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед) за счет средств родителей.

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.8. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет утвержденным Роспотребнадзором. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – социальный педагог, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме

5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с информацией предоставленной классным руководителем (время завтрака и обеда), графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.

3.6. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет Совет по питанию, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинская сестра, заместитель директора по УВР, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской, педагогической и ученической общности.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, входящая в состав Совета школы. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую.

Ежедневно, своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о времени обеда (если оно меняется), о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию РОО;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПРАВА НА БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ.

4.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающихся 1 – 11 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием учащиеся 1 – 4 классов и после предоставления пакета документов учащиеся 5 – 11 классов:

Категория	Предоставляемые документы
Учащиеся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Московской области	Заявление родителей. Справка о праве на бесплатное питание, предоставленная из территориального управления социальной защиты населения
Учащиеся из многодетных семей	Заявление родителей. Удостоверение многодетной семьи (копия заверяется руководителем образовательного учреждения)
Учащиеся, оставшиеся без попечения родителей-опекаемые	Заявление родителей. Справка из районного отдела опеки и попечительства
Учащиеся-инвалиды	Заявление родителей. Медицинская справка (если копия, то заверяется руководителем образовательного учреждения)
Учащиеся ограниченными возможностями здоровья ОВЗ	Заявление родителей Справка ПМПК
Учащиеся, находящиеся в социально-опасном положении (особо нуждающиеся)	Заявление родителей. Акт обследования жилищно-бытовых условий членами родительского комитета класса. Ходатайство школьного родительского комитета.
Учащиеся, чьи родители участники СВО	Заявление родителей Справка из военкомата

4.2. Решение о предоставлении обучающимся бесплатного питания принимает директор школы.

4.3. Право на получение бесплатного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в п.3.1. настоящего Положения.

4.4. На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор школы издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного питания и утверждает список обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание.

4.5. Оформление документов на бесплатное питание проводится в соответствии с Постановлением Администрации городского округа Королёв Московской области в каждом полугодии учебного года.

4.6. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Советом школы, педагогическим советом, медицинскими работниками.

5.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- Внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;
- Инспекционного контроля Комитета образования города.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания обучающихся.
2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
4. График питания обучающихся.
5. Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
6. Документы по учету питающихся.
7. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
8. **Правила поведения в столовой**

1. Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время. Появление учащихся в столовой во время уроков запрещено.

2. При входе в столовую следует снять рюкзак (портфель) и держать его в руке.
3. **Учащимся нельзя класть на столы учебные сумки, учебники, тетради, школьные принадлежности и другие предметы.**
4. Перед едой и после необходимо помыть руки с мылом.
5. Пища, в том числе и принесенная с собой из дома, принимается за столами.
6. Есть стоя и выносить пищу из столовой нельзя.
7. Во время приема пищи нельзя отвлекаться. Следует соблюдать хорошие манеры, не мешать соседям по столу.
8. Следует благодарить сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема.
9. После приема пищи учащиеся приводят в порядок стол, за которым ели. Грязную посуду уносят на специально отведенный для этого стол.
10. **Запрещается появление в столовой учащихся в верхней одежде.**

План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

№	Название мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Работа с родителями(на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Члены комиссии
2	Разъяснительная работа с педагогами школы по вопросам горячего питания школьников	2 раз в триместр	Члены комиссии
3	Контроль санитарного состояния школьной столовой	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно	Член комиссии (медицинский работник школы)
5	Контроль сроков реализации продуктов	3 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующей столовой
6	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ежедневно	Члены комиссии
7	Контроль качества приготовления пищи	Ежедневно	Члены комиссии
8	Контроль за дежурством педагогов в столовой	Ежедневно	Члены комиссии

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

по организации здоровьесбережения в вопросе здорового питания

на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственные
1	<p>Организация и проведение совещаний для учителей 1-11 классов на темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Влияние правильного питания на интеллектуальное и физическое развитие школьников в условиях общеобразовательной школы» - «Факторный интегративный подход к организации физического воспитания школьников в кадетской школе» 	<p>октябрь</p> <p>апрель</p>	<p>Заместитель директора по УВР</p> <p>Ответ. за питание Медицинская сестра</p> <p>Ответственный за питание Дадобоева М.С.</p>
2	<p>Проведение общешкольного родительского собрания в 1 – 4 классах. Тема: «Питание, воспитание, образование: проблемы и перспективы»</p>	Сентябрь	Заместитель директора по УВР
3	<p>Проведение семинара для родителей «Здоровые дети – здоровая нация»</p>	апрель	Классные руководители 1-11
	<p>Проведение совещаний по здоровьесбережению и питанию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создание условий для организации питания обучающихся; - об усилении контроля за охраной жизни и здоровья учащихся. Анализ эффективности здоровьесберегающих технологий, используемых в МБОУ СОШ; - создание условий для интеграции детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья в систему общего образования; - подготовке к летней оздоровительной компании; 	в течение года	<p>Заместитель директора по УВР.</p> <p>Заместитель директора по УВР</p> <p>Ответственный за питание</p>

4	<p>Организация проведения мониторинга:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состояния здоровья учащихся; - вакцинация, предупреждение ОРВИ, гриппа и других инфекционных заболеваний; - проведение медицинских осмотров; - организации питания учащихся; - обеспеченности учащихся необходимыми пищевыми веществами 	декабрь	<p>Заместитель директора по УВР</p> <p>Ответственный за питание</p> <p>Медицинская сестра</p>
5	Обучение школьников культуре и основам здорового питания в рамках реализации учебных программ по биологии, химии, технологии, ОБЖ, литературе и др.	в течение года	<p>Учителя-предметники, классные руководители</p> <p>1-11 классов</p>
6	Проведение тематических классных часов для учащихся 1-11 классов	1 раз в триместр	<p>Ответственный за питание</p> <p>Классные руководители</p> <p>1-11 классов</p>
6	<p>Проведение выставки-конкурса детских рисунков на тему «Быть здоровым – здорово!»</p> <p>Размещение лучших работ на сайте школы</p>	апрель	<p>Ответственный за питание.</p> <p>Учитель изобразительного искусства</p>
7	<p>Участие в конкурсах различного уровня посвященных здоровому образу жизни.</p> <p>Проведение фотовыставки «Здоровая семья – здоровый город», «Чтобы хорошо учиться нужно вовремя и правильно подкрепиться!»</p>	в течение года	<p>Заместитель директора по УВР</p> <p>Ответственный за питание</p>

8	Проведение общешкольного родительского собрания в 9-х и 11-х классах. Тема: «Особенности питания подростков во время экзаменов, при интенсивных учебных нагрузках»	Май	
---	--	-----	--