

«Бекітемін»  
 «№ 18 ЖОББМ»  
 Басшысы  
 Бергузинова Г.Ж.  
 « 02 » 09 2025г.



**План  
 работы по организации питания  
 на 2025-2026 учебный год**

**Цель контроля:** обеспечение качества питания, выполнение профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил как действующая составляющая предупреждения 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.поАХЧ, арендатор	Готовность к началу учебного года
2	Организация бесплатного питания	1 анализ социального состава учащихся 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 ежемесечный количественный отчет о питании
4	Контроль за качеством питания обучающихся	1.Ассортиментный перечень блюд, согласование перспективного меню с СЭС 2. Качество готовой продукции: витаминных столов,	1 раз в месяц	Арендатор медсестра	Перспективное меню на месяц. Журнал бракеража готовой продукции

		дополнительных блюд, кулинарных изделий 3. Суточная проба				
5	Организация питания ГПД.	1. Работа с родителями учащихся, посещающих занятия ГПД: беседы о роли горячего питания для сохранности здоровья детей	в течение года	Воспитатели ГПД		
6	Контроль за рационом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	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 противоэпидемического 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 дежурство в столовой. Контроль за культурой приема пищи	1. Выполнение питающимся правил поведения в столовой. 2. Культура обслуживания питающихся. 3. Соблюдение режима работа столовой. 4. Качество дежурства дежурного класса, учителя	ежедневно	Дежурный администратор	Визуальный контроль	