

Комплексный план
мероприятий по улучшению организации питания обучающихся
в МАОУ СОШ № 136 на 2025-2026 учебный год

Цель:

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем повышения качества школьного горячего питания, создания в МАОУ СОШ № 136 системы организации питания, обеспечивающей максимальный охват обучающихся сбалансированным горячим питанием в соответствии с их физиологическими потребностями и санитарно-гигиеническими требованиями и нормативами.

Задачи:

- обеспечение соответствия питания обучающихся установленным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, качественное улучшение рациона питания обучающихся;
- повышение уровня компетентности всех участников образовательного процесса по вопросам школьного питания в рамках реализации образовательных программ по пропаганде здорового питания;

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные лица	Примечание
Аналитическая деятельность				
1	Анализ состояния питания учащихся в МАОУ СОШ № 136	В течение учебного года	Директор школы бракеражная комиссия, родительский комитет	1. На уровне ответственных по организации питания – ежедневно. 2. На уровне директора – еженедельно. 3. Родительский контроль – ежемесячно.
2	Проведение анкетирования учащихся по организации питания в школе	1 раз в полугодие	Классные руководители, диспетчер по питанию	Совместный анализ результатов анкетирования с директором ООО «ШБС № 11»
Организационная деятельность				
3	Формирование пакета нормативно-правовых документов по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 136	Сентябрь, 2025	Диспетчер по питанию	
4	Оформление пакета документов по обеспечению бесплатным питанием обучающихся льготной категории.	Сентябрь, 2025, по мере поступления документов в течении учебного года	Диспетчер по питанию	
5	Реализация программы «Разговор о правильном питании»	В течение учебного года	Учителя начальной школы	Отчет о реализации программы, май 2026
6.	Организация акции для учащихся 1-4 классов «День чистых тарелок»	1 раз в месяц	Классные руководители	Фотоотчет
7.	Организация акции «Поставь оценку блюду»	1 раз в полугодие	Классные руководители	Фотоотчет
8.	Организация и проведение тематических дней с дегустацией блюд по темам: «Дары золотой осени»	Сентябрь, 2025 Декабрь, 2025	Зав. производством столовой Емельянова Е.В.	Фотоотчет

	«День сладкоежки» «Масленица»	Март, 2026		
9.	Обсуждение вопросов организации питания на общешкольных и классных собраниях	Согласно графику собраний	Директор школы Шершнева Л.Г., классные руководители	Протоколы родительских собраний
10.	Реализация проекта «Новое блюдо для школьного меню» 8, 9 классы	1 раз в полугодие	Классные руководители, Зав. производством столовой	Фотоотчет
11.	Проведение конкурсов рисунков (темы: «Здоровая пища», «Учимся сервировать стол», «Богатый урожай»), плакатов, сочинений (темы: «Какие блюда я люблю», «Повар- лучшая профессия на свете») презентаций, проектов на тематику вкусной и полезной пищи, здоровье сбережения. Темы: «Здоровое питание», «Приятного аппетита», «Шоколад», «Фаст-фуд обратная сторона всеамериканской еды» и т. д.	В течение учебного года	Классные руководители, учителя - предметники	
12.	Проведение классных часов и семинаров для обучающихся среднего и старшего звена на темы: «Рациональное питание», «Азбука здорового питания», «Вредные и полезные продукты», «Культура приема пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и другие.	В течение учебного года по согласованию	Классные руководители	Отчет о выполнении плана воспитательной работы класса
13.	Профилактические беседы с учащимися на уроках биологии, ОБЖ о необходимости правильного питания	1 раз в четверть	Учителя- предметники	
14.	Подготовка презентаций по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Учителя- предметники	
15.	Оформление и пополнение стендовой информации, обновление раздела и школьного сайта по теме «Организация питания»	В течение учебного года	Диспетчер по питанию	
16.	Организация экскурсий на пищевые перерабатывающие предприятия Свердловской области	В течение учебного года	Классные руководители, учителя - предметники	
Контрольно – регулирующая деятельность				
17.	Контроль за исполнением нормативных и инструктивно – методических документов	В течение учебного года	Диспетчер по питанию	
18.	Контроль за качеством приготовления пищи и выход порции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	
19.	Контроль за реализацией программы «Разговор о правильном питании»	В течение учебного года ежемесячно	Классные руководители	Отчет о реализации программы ежемесячно