



**БОЙОРОК**

**ПРИКАЗ**

**от 01 сентября 2016 года**

**№ 311**

**Об организации горячего питания учащихся**

В целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания учащихся лица в 2016/2017 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2016/2017 учебный год (Приложение).
2. Обеспечить с 05.09.2016г. по 30.05.2017г. горячим одноразовым питанием учащихся 1 – 11 классов.
3. Классным руководителям 1 – 11 классов провести беседу с учащимися и родителями (законными представителями) о необходимости горячего питания и обеспечить 100% охват учащихся.
4. Назначить Анпилогову Е.А., педагога-организатора, ответственным лицом за организацию горячего питания учащихся.
5. Анпилоговой Е.А.:
  - 5.1. Вести строгий учет и обеспечивать своевременное информирование родителей (законных представителей) учащихся об оплате за услуги питания в ПО «Мелеузовское».
  - 5.2. Вести контроль за правильностью составления меню.
  - 5.3. Не допускать случаев использования средств, предназначенных для выплат компенсаций на питание не по прямому назначению.
  - 5.4. Совместно с классными руководителями подготовить документацию для освобождения учащихся от родительской платы за питание.
  - 5.5. Организовать буфетное обслуживание учащихся и работников за наличный расчет.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МОБУ Лицей № 6

Е.А. Анпилова



А.А. Колпаков

**План мероприятий по организации питания  
на 2016/ 2017 учебный год**

№	Направление	Мероприятия	ответственные
1.	Организация рационального питания учащихся; Обеспечение высокого качества и безопасности питания;	1. Разработка двухнедельного меню в соответствии с требованиями рационального питания; <i>Виды и примеры меню для питания учащихся лицея:</i> Для питания школьников можно использовать следующие виды меню: 1). Меню горячих завтраков для различных возрастных групп (обучающихся младших и старших классов). 2). Меню для учащихся начальных классов, посещающих группы продленного дня. 3). Ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, реализуемой в буфете лицея. 2. Производственный и общественный контроль на всех этапах приготовления продукции. 3. С-витаминизация блюд. 4. Освоение приготовления новых блюд, рекомендованных для питания школьников. 5. Внедрение диетического питания для детей с хроническими заболеваниями. 6. Организация питьевого режима. 7. Йодирование еды и пищи.	директор повар-бригадир фельдшер  фельдшер, повар-бригадир классные руководители
2.	Модернизация МТБ столовой, улучшение санитарно-технического состояния пищеблока, столовой;	1. Приобретение и установка современного энергосберегающего технологического и холодильного оборудования для пищеблока. 2. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования. 3. Приобретение мебели для обеденного зала столовой. 4. Приобретение кухонного инвентаря и посуды. 5. Оборудование для осуществления безопасного питьевого режима.	Директор повар-бригадир
3.	Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;	1. Родительский всеобуч. Вопросы для проведения родительского всеобуча, посвященного проблеме правильного питания школьника для обсуждения следующих вопросов: 1. Пищевые вещества и их роль в питании и здоровье ребенка. 2. Основные группы пищевых продуктов и их значение в питании. 3. Основные представления о «пользе» и «вреде» наиболее распространенных блюд. 4. Принципы рационального питания. 5. Правила построения меню и выбора блюд. 6. Инфекционные болезни, передаваемые посредством принятия пищи.	директор социальный педагог, классные руководители, фельдшер

		<p>7. Питание и болезни.</p> <p>8. Питание в особых условиях, требующих значительные энергетические затраты (экзамены, конец зимы — начало весны).</p> <p>2. Система классных часов «Здоровое питание – здоровое поколение»</p> <p>3. Система лицейских конкурсов по здоровому питанию (м/м презентаций, проектов, публикаций и стенгазет)</p> <p>4. Лицейские праздники «Здоровым быть здорово!»</p> <p>5. Участие в проводимых районных, городских семинарах, круглых столах по вопросам здорового питания, актуальным проблемам школьного питания для педагогов и родителей.</p>	повар-бригадир ответственный по организации питания
4.	Увеличение охвата горячим питанием, доведение до 100%	<p>1. Дотация на питание учащимся 1 – 11 классов</p> <p>2. Обеспечение бесплатным питанием льготной категории учащихся.</p>	директор комиссия по освобождению от платы за питание
5.	Обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям	<p>1. Обучение персонала санитарному минимуму.</p> <p>2. Ежегодная профессиональная переподготовка кадров, занятых в обслуживании детей, по вопросам соблюдения санитарных норм и правил.</p> <p>3. Обучение медицинского работника по вопросам рационального питания.</p> <p>4. Просветительская работа среди классных руководителей по вопросам питания.</p> <p>5. Участие в конкурсах на лучшую организацию питания.</p>	директор, фельдшер, социальный педагог, ответственный по организации питания