

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор государственного  
 учреждения образования  
 «Средняя школа №73 г.Гомеля»  
 С.Е.Плохотнюк  
 2025

План работы Совета по организации горячего питания

№	Заседание Совета	Время проведения	Контроль	Время проведения	Практическая часть	Время проведения
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Создание Совета по питанию;</li> <li>• Знакомство с планом мероприятий по воспитанию культуры питания на 2025/2026 учебный год;</li> <li>• Изучение методических рекомендаций по организации питания обучающихся в учреждении образования в 2025/2026 учебном году:</li> <li>• Об организации бесплатного питания учащихся и учащихся обучающихся на дому.</li> <li>• Отчет о выполнении натуральных норм питания за летний оздоровительный период</li> </ul>	Август Сентябрь	<p>Наличие 2-недельного школьного цикличного меню.</p> <p>Наличие и соблюдение ежедневного меню.</p> <p>Условия хранения гастрономических и бакалейных продуктов, овощей.</p>	1 раз в неделю       Ежедневно	<p>Подготовка списков учащихся, которым необходимо диетическое питание.</p> <p>Оформление информационных стендов в столовой.</p> <p>Подготовка документации: график дежурств учителей, график питания учащихся, график контроля за закладкой блюд. Рейды проверки качества приготовления пищи и соблюдения норм отпуска блюд. Проведение анкетирования учащихся об удовлетворенности организацией питания в школьной столовой.</p>	<p>До 01.09</p> <p>29.08</p> <p>29.08</p> <p>Регулярно</p> <p>1 раз в год</p>

	2025 года в ДО					
II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализ результата проверки качества поступающих продуктов с базы, условий хранения гастрономических и бакалейных продуктов, овощей;</li> <li>Отчет заместителя директора по ХР о материально-техническом обеспечении столовой школы.</li> <li>Отчет о выполнении натуральных норм питания за сентябрь-ноябрь в ДО</li> </ul>	Октябрь Ноябрь	<p>Эстетическое оформление обеденного стола. Выполнение норм питания уч-ся. Контроль качества горячего питания.</p> <p>Контроль за качеством приготовления пищи, количеством отходов.</p>	Регулярно  Периодически	<p>Анкетирование родителей «Совершенствование организации школьного питания».</p> <p>Практическое мероприятие с поварами «Правила пользования таблицей отходов пищевых продуктов при холодной обработке».</p>	1 раз в год  18.11
III	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отчет заведующего производством о выполнении натуральных норм в школьной столовой.</li> <li>Отчет школьной медсестры «Санитарно-гигиенический режим».</li> <li>Отчет о выполнении натуральных норм питания за IV квартал, год в ДО</li> </ul>	Декабрь	<p>За соблюдением норм отпуска блюд, температурным режимом.</p> <p>За наличием сертификатов соответствия и качественных удостоверений на сырье, используемое в производстве.</p>	Периодически  Регулярно	<p>Рейды проверки за дежурством и поведением учащихся в столовой во время приема пищи.</p> <p>Проведение родительских собраний о полноценном питании детей и подростков.</p>	Регулярно
IV	<ul style="list-style-type: none"> <li>Заслушивание отдельных классных руководителей и воспитателей ГПД об</li> </ul>	Февраль Март	За соблюдением сроков реализации и условий хранения особо	Регулярно	<p>Проведение мероприятий по формированию культуры питания.</p> <p>Практическое мероприятие</p>	Регулярно

	<p>организации питания школьников; воспитателей ДО о проведенных мероприятиях по формированию культуры питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отчет заведующего производством о соблюдении санитарно-гигиенического режима.</li> <li>• Отчет о выполнении натуральных норм питания за I квартал в ДО</li> </ul>		<p>скоропортящихся продуктов. Проведение проверки качества, количества и оформления приготовленных блюд, в соответствии с санитарными нормами в школьной столовой. Контроль за проведением в зимне-весенний период С-витаминизации готовой продукции. Контроль сервировки столов, организация питания в группах ДО.</p>		<p>с помощниками воспитателя «Алгоритм сервировки стола и приема пищи в соответствии с возрастом»</p>	
V	<ul style="list-style-type: none"> <li>• О работе школьного совета по контролю за организацией горячего питания за 2025/2026 учебный год.</li> <li>• Отчет о выполнении натуральных норм питания за период апрель-май в ДО.</li> </ul>	Май	<p>Контроль за отпуском приготовленных блюд.</p> <p>Контроль за организацией дежурства учащихся и учителей в столовой.</p>	<p>Периодически</p> <p>Регулярно</p>	<p>Проведение рейдов по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, пищеблока, кладовой детского сада.</p> <p>Консультация для работников пищеблока «Организация питания в летний оздоровительный период».</p>	Регулярно

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_

Т.М.Грицева