

## ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

### МБОУ «Основная общеобразовательная школа №2»

С целью создания условий, способствующих укреплению здоровья и формированию навыков правильного здорового питания у учащихся

№	Мероприятия	Срок	Ответственные
<b>1. Создание нормативно – правовой базы организации питания</b>			
1.	Издание приказа об организации питания	Август-сентябрь	Директор школы
2.	Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В течение года	Администрация школы
<b>2. Информационно – аналитическая деятельность</b>			
1.	Совещания при директоре: — Организация горячего питания и качество приготовления блюд	сентябрь- май	Соц. педагог
	— Результаты анкетирования учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организация питания детей в домашних условиях		
2.	Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОУ	июнь	Соц. педагог
3.	Проведение мониторинга отношения учащихся и родителей к организации горячего питания в школе.	Раз в полгода	Администрация школы
<b>3. Организационная деятельность</b>			
1.	Анкетирование учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях	январь	Классные руководители
2.	Составление графика приёма пищи.	Сентябрь	Директор школы, зав.производством
<b>4. Просветительская деятельность</b>			
1.	Беседы с учащимися о правильном питании	В течение года, ежемесячно	Кл. руководители
2.	Проведение классных часов: «Режим дня», «Витамины-залог здоровья», «Культура приема пищи» «О здоровом питании», «Пища богатырей»	В течение года	Кл. руководители
3.	Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоровья»	Ноябрь, май	Кл. руководители
4.	Оформление стенда «Здоровое питание» Обновление материалов стенда	Сентябрь ежемесячно	Отв.за питание

5.	Праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья	Апрель	Кл. руководители, учителя физической культуры
<b>5. Контрольная деятельность</b>			
1.	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Медработник
2.	Контроль за качеством поступаемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия