



«Утверждаю»

Директор МБОУ Лицей при УлГТУ

Н.М. Котельникова

План работы по профилактике здорового питания в МБОУ Лицей при УлГТУ

Цель:- совершенствование системы питания; установление контроля за его качеством и разнообразием ассортимента предлагаемой продукции; поиск новых форм обслуживания; увеличение количества учащихся охваченных горячим питанием; предупреждение заболеваний и сохранение здоровья школьников, пропаганда здорового питания.

№ п/п	ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	СРОКИ
1	Организация комиссий по питанию.	Сентябрь
2	Работа комиссий по питанию	В течение учебного года
3	Проведение мониторинга по охвату питанием учащихся	Ежемесячно
4	Обсуждение вопросов организации питания с администрацией лицея	Раз в четверть
5	Обсуждение вопросов и проблем организации питания на школьном Интернет сайте	Постоянно
6	Проведение конкурсов: «Лучший кулинарный рецепт»	Декабрь, апрель
7	Обновление информационных стендов по здоровому образу жизни	Постоянно
9	Проведение работы по обеспечению льготным и бесплатным питанием учащихся	Постоянно
10	Создание банка данных об учащих, нуждающихся в диетическом питании	С сентября каждого учебного года
11	Проведение работы среди родителей по приобщению учащихся к питанию в школьной столовой, буфете	Постоянно
12	Увеличить охват горячим питанием учащихся за родительскую плату	Постоянно
13	Изучение спроса и предложений по улучшению качества питания и разнообразия ассортимента продукции путем анкетирования, тестирования, проведения дегустаций...	Постоянно
14	Организация рекламы работы школьной столовой, буфета	Согласно плану
15	Осуществление контроля за качеством продукции школьной столовой	Ежедневно
16	Проведение работы по привитию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни	Постоянно
17	Проведение родительских собраний с обсуждением вопросов охраны здоровья учащихся и рационального питания	Постоянно

18	Проведение производственных совещаний по организации питания учащихся	В течение года, согласно плану
19	Участие в теоретических семинарах, семинарах-практикумах, учебе для различных категорий ответственных за питание работников	Постоянно
20	Обобщение и распространение положительного и передового опыта по вопросам организации питания, внедрения современных технологий приготовления продукции, новых форм обслуживания учащихся	Систематически
21	Организация работы школьной столовой по клубному типу (проведение тематических, целевых мероприятий, дней досуга, заседаний семейных клубов, гостиных)	По плану работы
22	Организация обслуживания школьного буфета с привлечением ученического актива	Постоянно
23	Проведение недель культуры питания	
24	Проведение уроков здорового питания	По плану классного руководителя
25	Проведение конкурсов юных кулинаров, барменов, официантов	По плану работы
26	Проведение С-витаминизации пицци	Январь-май
27	Обеспечение вариантов сезонного меню при организации питания	В течение года
28	Обеспечение диетическим питанием учащихся, имеющих медицинские показания	В течение года
29	Проведение классных часов: «Питание – основа жизни», «Правильное питание – залог здоровья».	По плану работы
30	Лекторий для родителей: «Проблемы правильного питания»	По плану работы
31	Приобретение недостающего, замена устаревшего, покупка нового оборудования (технологического, холодильного)	Согласно заявок школьной столовой
32	Проведение реконструкции, ремонта школьной столовой, работ по улучшению эстетического оформления обеденного зала, буфета	По плану развития
33	Разработка новых блюд, кондитерских изделий и их внедрение в систему школьного питания	Систематически