

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

*Л.Е. ШЕВЧУК*



## П Л А Н

### мероприятий по организации школьного питания на 2024/2025 учебный год по МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

№ П/П	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Создание и корректировка нормативной базы по организации питания, контроль за выполнением нормативных документов.	Ежегодно	Шевчук Л.Е., директор Березина Г.В., шеф-повар
2.	Создание бракеражной комиссии.	Ежегодно сентябрь	Шевчук Л.Е., директор
3.	Обсуждение вопросов организации питания, пропаганда основ рационального питания с: учителями; родителями; работниками пищеблока.	Ежегодно 1 раз в четверть Ежемесячно	Кл. руководители, Шевчук Л.Е., директор
4.	Организация питания льготной категории детей.	Ежемесячно	Островская М.В., социальный педагог
5.	Анализ охвата горячим питанием по классам.	Ежемесячно	Березина Г.В., шеф-повар Васильева Т.И., зам. директора по УВР
6.	Учет поступления денежных средств от родителей и бюджета, оформление необходимой документации, контроль за их целевым использованием.	1 раз в месяц	Полуяхтова Л.В., гл. бухгалтер, Колосова Т.А., бухгалтер
7.	Обеспечение материальной базы пищеблока.		
7.1.	Ремонт (текущий)	Ежегодно	Березина Г.В., шеф-повар, Чернышева Н.Г., зам. директора по АХР
7.2.	Ремонт технологического оборудования	По мере необходимости	Березина Г.В., шеф-повар
7.3.	Косметический ремонт внутренних помещений (цехов)		Шевчук Л.Е., директор, Чернышева Н.Г., зам. директора по АХР, Березина Г.В., шеф-повар
8.	Увеличение ассортимента блюд и буфетной продукции.	Постоянно	Березина Г.В., шеф-повар, Сафина Т.В., бухгалтер, Курбатова О.В., буфетчица
9.	Витаминация питания	Постоянно	Березина Г.В., шеф-повар
10.	Контроль за установлением предельно-допустимых наценок на поступающую продукцию.	Постоянно	Полуяхтова Л.В., гл. бухгалтер
11.	Контроль за условиями хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.	Ежедневно	Березина Г.В., шеф-повар
12.	Контроль за формированием цены, осуществлять путем проведения мониторинга	ежемесячно	Серостанова Э.В., контрактный управляющий
13.	Контроль за технологией приготовления блюд, качеством готовых блюд и выдачей их	Ежедневно	Бракеражная комиссия

	детям.		
14.	Контроль за санитарным режимом пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических правил.	Ежедневно	Березина Г.В., шеф-повар, Васильева Т.И., зам. директора по УВР
15.	Ведение медицинской документации по организации питания.	Постоянно	Березина Г.В., шеф-повар
16.	Организация дежурства учителей и учащихся в столовой.	По графику	Штыряева О.Ю., зам. директора по УВР
17.	Ведение отчетной документации перед МКУ «ЦОДОО» по вопросам питания.	1 раз в месяц	САФИНА Т.В., бухгалтер

Заместитель директора по УВР

Т.И. Васильева