

**Дорожная карта**  
**по совершенствованию организации качественного горячего питания**  
**учащихся , в том числе для детей с пищевыми особенностями МБОУ**  
**УСОШ№4 на 2022-2023 годы**

<p><b>Цель</b></p>	<p>Реализация Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в МБОУ УСОШ№4 и направлен на сохранение здоровья учащихся, улучшение качества питания, увеличение охвата учащихся горячим питанием, учет особенностей в организации питания отдельных групп детей.</p>
<p><b>Задачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательных отношений;</li> <li>➤ Оформление, содержание и современное обновление наглядной агитации о культуре питания в образовательной организации;</li> <li>➤ Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся;</li> <li>➤ Обеспечить контроль ассортимента продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся;</li> <li>➤ Обеспечить контроль предлагаемого цикличного меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании;</li> <li>➤ Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии;</li> <li>➤ Организовать дополнительное питания через работу буфета;</li> <li>➤ Организовать питьевой режим;</li> <li>➤ Анализ и обновление материально-технического оснащения школьной столовой;</li> <li>➤ Анализ и обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары;</li> <li>➤ Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания;</li> <li>➤ Обеспечить безопасность и качество содержимого «тарелки»;</li> <li>➤ Принятие к сведению правил доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов;</li> <li>➤ Принятие к сведению технологического процесса приготовления блюд. Требования;</li> <li>➤ Контроль над сервировкой блюд и правил их подачи на стол, в том числе с учетом требований к столовой посуде и приборам;</li> <li>➤ Обеспечение контроля за качеством и организацией питания</li> </ul>

<b>Ответственные исполнители</b>	Администрация школы , ответственная по питанию, классные руководители 1-11 классов, АО ООП
<b>Сроки реализации</b>	2022-2023 годы
<b>Основные направления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Рациональное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды.</li> <li>❖ Организация мероприятий по пропаганде здорового питания формирования чувства ответственности за свое здоровье;</li> <li>❖ Оснащение столовой современным специализированным технологическим оборудованием;</li> <li>❖ Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке.</li> </ul>
<b>Ожидаемые результаты</b>	<p>При выполнении поставленных задач в рамках реализации Единого регионального стандарта организации горячего питания к 2024 году позволит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Сохранить и укрепить здоровье обучающихся (с учетом индивидуальных особенностей детей), их рост и развитие, а также успешное обучение в МБОУ УСОШ№4</li> <li>❖ Увеличение уровня культуры питания школьников и формирование чувство ответственности за свое здоровье у учащихся.</li> <li>❖ Обеспечение взаимодействия и координации работы, с участием родителей в контроле над организацией питания обучающихся.</li> <li>❖ Усовершенствовать материально-техническую базу столовой.</li> <li>❖ Сформированная нормативно - правовая база, регулирующая все аспекты системы школьного питания.</li> </ul>

**Мероприятия по реализации Дорожной карты по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся МБОУ УСОШ№4 на 2022-2023 годы**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Утверждено/ Согласовано
<b>Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательных отношений</b>				
1	Формирование культуры здорового питания	Раз в триместр Классные часы	классные руководители	<b>Утверждено</b>

**Перечень классных часов «Питание школьника» в начальной школе.  
2022-2023г.**

Дата	Тема	Содержание
Сентябрь-ноябрь	Режим школьника	Вопросы: соблюдение режима, самые полезные продукты, как правильно есть и д.р
Декабрь-февраль	Профилактика гриппа и ОРВИ	Вопросы: что надо есть если хочешь стать сильнее и здоровее, всякому овощу свое время, овощи ягоды и фрукты самые витаминные продукты.
Март- май	Питание в весенний период	Вопросы: где найти витамины весной, соблюдение режима дня, на вкус и цвет товарища нет, как утолить жажду,
Июнь	Две недели в лагере здоровья	Вопросы: как правильно накрыть на стол, как правильно вести себя за столом, где и как готовят пищу, что нужно есть в разное время года, «кулинарное путешествие» по России, какую пищу можно найти в лесу.

**Перечень классных часов «Питание школьника»  
в среднем и старшем звене. 2022-2023г.**

<b>Дата</b>	<b>Тема</b>	<b>Содержание</b>
Сентябрь-ноябрь	Режим школьника	Вопросы: соблюдение режима, продукты разные нужны, блюда разные важны
Декабрь-февраль	Профилактика гриппа и ОРВИ	Вопросы: энергия пищи, как мы едим, какие витамины мы знаем.
Март- май	Питание в весенний период. Формула правильного питания.	Вопросы: где найти витамины весной, соблюдение режима дня, здоровье — это здорово, Ты-покупатель, ты готовишь себе и друзьям, кухни разных народов, как питались на Руси и в России.

2	Оформление раздела школьного сайта по популяризации основ здорового образа жизни и культуры питания	В течение года	отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
3	Оформление информационного стенда «Мы – за здоровое питание»	В течение года	отв. по питанию	<b>Согласовать</b>
4	Проведение родительских собраний: - «Здоровье и правильное питание» -«Рацион питания школьника»,	В установленные сроки родительских собраний	классные руководители	<b>Утверждено</b>
5	В декаду толерантности проведение конкурса «Национальные кухни народов Мира»	Ежегодно в ноябре	классные руководители, родители	<b>Утверждено</b>
<b><i>Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся</i></b>				

1	Контроль наглядной информации для учащихся, родителей и работников школы, внесение изменений в графики питания с учетом вместимости обеденного зала и оптимального распределения учеников по переменам	Ежегодно в сентябре	Отв. по питанию, директор школы	<b>Утверждено</b>
---	--	---------------------	---------------------------------	-------------------

***Обеспечить контроль ассортимента продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся***

1	Перечень пищевой продукции, рекомендуемой для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации основного и дополнительного питания (буфетная продукция) детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	«АО ООП, зав. производством	
---	---	-----------	-----------------------------	--

***Обеспечить контроль предлагаемого циклического меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании***

1	Формирование циклического меню	Один раз в триместр	АО ОП	<b>Утверждено/Согласовано</b>
2	Формирование ежедневного меню	Ежедневно	АО ООП	<b>Утверждено</b>
3	Формирование ежедневного меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Ежедневно 2022-2023	АО ООП, врач –	<b>Согласовать</b>

4	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов	Ежедневно	бракеражная комиссия	<b>Утверждено</b>
---	---	-----------	----------------------	-------------------

***Организовать дополнительное питания через работу буфета***

1	График работы буфета	Ежегодно сентябрь-май	АО ООП, зав. производством, ответственная по питанию	<b>Согласовать</b>
2	Эстетическое оформление обеденного зала, школьного буфета	В течении года	отв. по питанию,	<b>Согласовать</b>

***Организовать питьевой режим***

1	Начальная школа, питьевые фонтанчики, замена картриджей	Замена 1 раз в квартал	отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
2	Среднее и старшее звено, питьевые фонтанчики, замена картриджей	Замена 1 раз в квартал	отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
3	Кипяченая вода в столовой	Ежедневно	отв. по питанию	<b>Утверждено</b>

**Анализ и обновление материально-технического оснащения школьной столовой**

1	Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при, модернизации пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400- 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. — Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся. Рекомендации единого стандарта по организации питания.	2022-2023	АО ООП, директор школы	<b>Согласовать</b>
2	Проводится технический контроль исправности технологического оборудования.	Ежегодно август-сентябрь	зам. директора по АХЧ	<b>Утверждено</b>

3	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования	Постоянно	зам. директора по АХЧ , зав производством	<b>Утверждено</b>
---	---	-----------	---	-------------------

**Анализ и обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары**

1	Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Ежедневно	зав. производством	<b>Утверждено</b>
2	Обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары, опираясь на рекомендации единого стандарта.	2022-2023	АО ООП	<b>Согласовать</b>
<b>Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания</b>				
1	Нормативные, сопровождающие документы содержащие информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов	Ежедневно	АО ООП, зав. производством	<b>Согласовать</b>
2	Соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, опираясь на рекомендации единого стандарта.	Ежедневно	зав. производством, бракеражная комиссия	<b>Утверждено</b>
<b>Обеспечить безопасность и качество содержимого «тарелки»</b>				
1	Отбор суточной пробы	Ежедневно	зав. производством	<b>Утверждено</b>
2	Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	зав. производством, бракеражная комиссия	<b>Утверждено</b>
3	Температура пищи и напитков во время подачи	Ежедневно	зав. производством, бракеражная комиссия	<b>Утверждено</b>
4	Комиссии по контролю качества питания	Один раз в триместр	родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
<b>Принятие к сведению правил доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов</b>				
1	Организация поставки в столовую необходимое продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с разработанным меню	Ежедневно	зав. производством, бракеражная комиссия	<b>Утверждено</b>

2	Проведение контрольных проверок выполнения графика поставок продуктов; контроль санитарного состояния автотранспорта,	Один раз в триместр	родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
---	---	---------------------	--	-------------------

	поставляющего продукты и дальнейшее хранение в складских помещениях			
3	Анализ и ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	зав. производством, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
4	Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	зав. производством, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
5	Контроль учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	зав. производством, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>

**Принятие к сведению технологического процесса приготовления блюд.**

1	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий	Ежедневно	зав. производством	<b>Утверждено</b>
---	--	-----------	--------------------	-------------------

**Контроль над сервировкой блюд и правил их подачи на стол, в том числе с учетом требований к столовой посуде и приборам**

1	График посещения столовой по классам	Ежегодно сентябрь	отв. по питанию, директор школы, классные руководители	<b>Утверждено</b>
2	График дежурства в столовой	Ежедневно	классные руководители	<b>Утверждено</b>
3	Создание правил сервировки столов с учетом правил этикета. Технологическая карта.	2021-2022	отв. по питанию, директор школы	<b>Согласовать</b>

**Обеспечение контроля за качеством и организацией питания**

1	Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции	Один раз в год	АО ООП, зав. производством	<b>Утверждено</b>
2	«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».	Один раз в триместр	родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>



3	Проведение анкетирования среди учащихся 5 – 11 классов по вопросам организации и качества питания	Два раза в год	отв. по питанию, директор школы, классные руководители	<b>Утверждено</b>
4	Анкетирование родителей по вопросам организации питания	Второй триместр	отв. по питанию, директор школы, классные руководители	<b>Утверждено</b>
5	Формирование состава бракеражной комиссии	Ежегодно сентябрь	директор школы	<b>Утверждено</b>
6	Анализ и разработка алгоритма контроля деятельности столовой по организации питания. Документация по организации питания	2022-2023	отв. по питанию, директор школы, АО ООП	<b>Согласовать</b>

Директор школы

Рыжикова Н М