

Дорожная карта

по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся, в том числе для детей с пищевыми особенностями МБОУ УСОШ № 4 на 2025-2026 годы

Цель	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.
Задачи	➤ Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательных отношений; ➤ Оформление, содержание и современное обновление наглядной агитации о культуре питания в образовательной организации; ➤ Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся; ➤ Обеспечить контроль ассортимента продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся; ➤ Обеспечить контроль предлагаемого цикличного меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании; ➤ Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии; ➤ Организовать дополнительное питания через работу буфета; ➤ Организовать питьевой режим; ➤ Анализ и обновление материально-технического оснащения школьной столовой; ➤ Анализ и обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары; ➤ Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания; ➤ Обеспечить безопасность и качество содержимого «тарелки»; ➤ Принятие к сведению правил доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов; ➤ Принятие к сведению технологического процесса приготовления блюд. Требования; ➤ Контроль над сервировкой блюд и правил их подачи на стол, в том числе с учетом требований к столовой посуде и приборам; ➤ Обеспечение контроля за качеством и организацией питания
Ответственные исполнители	Администрация школы, ответственная по питанию, классные руководители 1-11 классов, организация общественного питания
Сроки реализации	2025-2026 годы

Основные направления	❖ 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. ❖ Организация мероприятий по пропаганде здорового питания формирования чувства ответственности за свое здоровье; ❖ Оснащение столовой современным специализированным технологическим оборудованием; ❖ Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке.
Ожидаемые результаты	При выполнении поставленных задач в рамках реализации Единого регионального стандарта организации горячего питания к 2024 году позволит: ❖ Сохранить и укрепить здоровье обучающихся (с учетом индивидуальных особенностей детей), их рост и развитие, а также успешное обучение в МБОУ УСОШ № 4 ❖ Увеличение уровня культуры питания школьников и формирование чувства ответственности за свое здоровье у учащихся. ❖ Обеспечение взаимодействия и координации работы, с участием родителей в контроле над организацией питания обучающихся. ❖ Усовершенствовать материально-техническую базу столовой. ❖ Сформированная нормативно - правовая база, регулирующая все аспекты системы школьного питания.

**Мероприятия по реализации Дорожной карты по совершенствованию
 организации качественного горячего питания учащихся МБОУ УСОШ № 4
 на 2025-2026 годы**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Утверждено/ Согласовано
---	-------------	-------	---------------	----------------------------

Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательных отношений

1	Формирование культуры здорового питания	Раз в триместр Классные часы	классные руководители	Утверждено
---	--	---------------------------------	--------------------------	-------------------

**Перечень классных часов «Питание школьника» в начальной школе.
2025-2026**

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 2025-2026**

Дата	Тема	Содержание
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	Утверждено
3	Оформление информационного стенда «Мы – за здоровое питание»	В течение года	отв. по питанию	Согласовать
4	Проведение родительских собраний: - «Здоровье и правильное питание» - «Рацион питания школьника»,	В установленные сроки родительских собраний	классные руководители	Утверждено
5	В декаду толерантности проведение конкурса «Национальные кухни народов Мира»	Ежегодно в ноябре	классные руководители, родители	Утверждено
Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся				

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	Утверждено
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	Организация общественного питания, 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	Организация общественного питания	Утверждено/ Согласовано
2	Формирование ежедневного меню	Ежедневно	Организация общественного питания	Утверждено
3	Формирование ежедневного меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Ежедневно 2025-2026	Организация общественного питания, мед. работник	Согласовать
4	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Утверждено
Организовать дополнительное питание через работу буфета				
1	График работы буфета	Ежегодно сентябрь-май	Организация общественного питания, зав. производством, ответственная по питанию	Согласовать
2	Эстетическое оформление обеденного зала, школьного буфета	В течении года	Отв. по питанию,	Согласовать
Организовать питьевой режим				

1	Начальная школа, питьевые фонтанчики, замена картриджей	Замена 1 раз в квартал	Отв. по питанию	Утверждено
2	Среднее и старшее звено, питьевые фонтанчики, замена картриджей	Замена 1 раз в квартал	Отв. по питанию	Утверждено
3	Кипяченая вода в столовой	Ежедневно	Отв. по питанию	Утверждено
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 гостроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. — Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся. Рекомендации единого стандарта по организации питания.	2025-2026	Организация общественного питания, директор школы	Согласовать
2	Проводится технический контроль исправности технологического оборудования.	Ежегодно август-сентябрь	Зам. директора по АХЧ	Утверждено
3	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования	Постоянно	Зам. директора по АХЧ, зав производством	Утверждено
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	Утверждено
2	Обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары, опираясь на рекомендации единого стандарта.	2025-2026	Организация общественного питания	Согласовать
Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания				
1	Нормативные, сопровождающие документы содержащие информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов	Ежедневно	Организация общественного питания, зав. производством	Согласовать
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	Утверждено
Обеспечить безопасность и качество содержимого «тарелки»				
1	Отбор суточной пробы	Ежедневно	Зав. производством	Утверждено
2	Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия	Утверждено
3	Температура пищи и напитков во время подачи	Ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия	Утверждено
4	Комиссии по контролю качества питания	Один раз в триместр	Родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	Утверждено
Принятие к сведению правил доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов				
1	Организация поставки в столовую необходимое продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с разработанным меню	Ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия	Утверждено

2	Проведение контрольных проверок выполнения графика поставок продуктов; контроль санитарного состояния автотранспорта, поставляющего продукты и дальнейшее хранение в складских помещениях	Один раз в триместр	Родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	Утверждено
3	Анализ и ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Зав. производством, отв. по питанию	Утверждено
4	Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав. производством, отв. по питанию	Утверждено
5	Контроль учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством, отв. по питанию	Утверждено
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	Утверждено
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	Утверждено
2	График дежурства в столовой	Ежедневно	Классные руководители	Утверждено
3	Создание правил сервировки столов с учетом правил этикета. Технологическая карта.	2025-2026	Отв. по питанию, директор школы	Согласовать
Обеспечение контроля за качеством и организацией питания				
1	Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции	Один раз в год	Организация общественного питания, зав. производством	Утверждено
2	«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».	Один раз в триместр	Родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	Утверждено

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	Утверждено
4	Формирование состава бракеражной комиссии	1 раз в триместр	Директор школы	Утверждено
6	Анализ и разработка алгоритма контроля деятельности столовой по организации питания. Документация по организации питания	2025-2026	Отв. по питанию, директор школы, организация общественного питания	Согласовать

Директор школы



Л.Г. Ильина

