

**Дорожная карта
по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся
МКОУ «Линевская СШ » на 2024-2025 годы**

Цель	Реализация Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в МКОУ « Линевская СШ» и направлен на сохранение здоровья учащихся, улучшение качества питания, увеличение охвата учащихся горячим питанием.
задачи	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	Администрация школы, ответственная по питанию, классные руководители 1-11

исполнители	классов.
Сроки реализации	2024-2025 годы
Основные направления	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 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	<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"> ❖ Сохранить и укрепить здоровье обучающихся (с учетом индивидуальных особенностей детей), их рост и развитие, а также успешное обучение в МКОУ «Линевская СШ» ❖ 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 МКОУ «Линевская СШ» на 2022-2023 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.
2024-2025г.**

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	Три недели в лагере здоровья	Вопросы: как правильно накрыть 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.
2024-2025 г.**

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 учителя ИКТ	Утверждено
3	Оформление информационного стенда «Мы – за здоровое питание»,	В течение года	отв. по питанию ШМО (школьное молодежное объединение)	Согласовать до мая 2025
4	Проведение родительских собраний: - «Здоровье и правильное питание» -«Рацион питания школьника»,	В установленные сроки родительских собраний	классные руководители	Утверждено
<i>Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся</i>				
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
<i>Обеспечить контроль ассортимента продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся</i>				
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	«Дирекция по организации питания», зав. производством	
<i>Обеспечить контроль предлагаемого цикличного меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании</i>				
1	Формирование цикличного меню	Один раз в триместр	«Дирекция по организации питания»,	Утверждено/Согласовано
2	Формирование ежедневного меню	Ежедневно	«Дирекция по организации питания»,	Утверждено

3	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов	Ежедневно	бракеражная комиссия	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.	2023-2024	«Дирекция по организации питания»,	Согласовать до мая 2024
Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания				
1	Нормативные, сопровождающие документы содержащие информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов	Ежедневно	«Дирекция по организации питания», зав. производством	Согласовать до мая 2024
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, бракиражная комиссия	Утверждено
2	Проведение контрольных проверок выполнения графика поставок продуктов; контроль санитарного состояния автотранспорта,	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.	2023-2024	отв. по питанию, директор школы	Согласовать до мая 2024
Обеспечение контроля за качеством и организацией питания				
1	Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции	Один раз в год	«Дирекция по организации 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 (октябрь. февраль)	отв. по питанию, директор школы, классные руководители	Утверждено

4	Анкетирование родителей по вопросам организации питания	Октябрь. февраль	отв. по питанию, директор школы, классные руководители	Утверждено
5	Формирование состава бракеражной комиссии	Ежегодно сентябрь	директор школы	Утверждено
6	Анализ и разработка алгоритма	2024-2025	отв. по питанию,	Согласовать до

