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** | * 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 классов.  |
| **исполнители** |
| **Сроки** | 2024-2025 годы |
| **реализации** |
| **Основные** | * 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. |
| **направления** | * 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 МКОУ « Линевская СШ»
* Увеличение уровня культуры питания школьников и формирование чувство 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 правильноесть 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 ифрукты самые витаминные продукты. |
| Март- май | Питание в весенний период | Вопросы: где найти витаминывесной, соблюдение режима дня, на вкус и цвет товарища нет, как утолитьжажду, |
| Июнь | Три недели в лагере здоровья | Вопросы: как правильно накрыть на стол, как правильно вести себя застолом, где и как готовят пищу, что нужно есть в разное время года,«кулинарное путешествие» поРоссии, какую пищу можно найти в лесу. |
|  |  |  |
| **Перечень классных часов «Питание школьника» в среднем и старшем звене.****2024-2025 г.****Дата Тема Содержание**Сентябрь-ноябрь Режим школьника Вопросы: соблюдение режима,продукты разные нужны, блюда разные важныДекабрь-февраль Профилактика гриппа и Вопросы: энергия пищи, как мы едим,ОРВИ какие витамины мы знаем.Март- май Питание в весенний Вопросы: где найти витаминыпериод. весной, соблюдение режима дня, Формула правильного здоровье — это здорово,питания. Ты-покупатель, ты готовишь себе и друзьям, кухни разных народов, какпитались 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 родительскихсобраний | классные руководители | **Утверждено** |
| ***Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся*** |
| 1 | Контроль наглядной информации для учащихся, родителей иработников школы, внесение изменений в графики питания с учетом вместимости обеденного зала и оптимальногораспределения 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 2.3/2.4.3590-20Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации основного идополнительного питания (буфетная продукция) детей всоответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | «Дирекция по организации питания», зав. производством |  |
| ***Обеспечить контроль предлагаемого цикличного меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании*** |
| 1 | Формирование цикличного меню | Один раз в триместр | «Дирекция по организациипитания», | **Утверждено/ Согласовано** |
| 2 | Формирование ежедневного меню | Ежедневно | «Дирекция по организациипитания», | **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 требования, предъявляемым к организациям общественногопитания | Ежедневно | зав. производством | **Утверждено** |
| 2 | Обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары, опираясь на рекомендацииединого стандарта. | 2023-2024 | «Дирекция по организации питания», | **Согласовать до мая 2024** |
| **Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания** |
| 1 | Нормативные, сопровождающие документы содержащиеинформацию о качестве и безопасностипищевых 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 нарекомендации 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, бракиражнаякомиссия | **Утверждено** |
| 3 | Температура пищи и напитков во время подачи | Ежедневно | зав. производством, бракиражнаякомиссия | **Утверждено** |
| 4 | Комиссии по контролю качества питания | Один раз в триместр | родители, входящие вкомиссию,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 санитарногосостояния автотранспорта, | Один раз в триместр | родители, входящие в комиссию,отв. попитанию | **Утверждено** |
| 3 | Анализ и ведение журнала бракеража скоропортящейсяпищевой продукции | Ежедневно | зав. производством,отв. по питанию | **Утверждено** |
| 4 | Контроль соблюдения температурного режима вхолодильном 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 итехнология 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 | классныеруководители | **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 питаниядетей в общеобразовательных организациях». | Один раз в триместр | родители, входящие вкомиссию, отв. по питанию | **Утверждено** |
| 3 | Проведение анкетирования среди учащихся 5 – 11 классов по вопросам организации и качествапитания | Два раза в год(октябрь. февраль) | отв. по питанию, директор школы, классныеруководители | **Утверждено** |
| 4 | Анкетирование родителей по вопросам организации питания | Октябрь. февраль | отв. по питанию, директор школы,классные руководители | **Утверждено** |
| 5 | Формирование составабракеражной комиссии | Ежегодносентябрь | директор школы | **Утверждено** |
| 6 | Анализ и разработка алгоритма | 2024-2025 | отв. по питанию, | **Согласовать до** |