

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа сельского поселения «Село Софийск»
(МБОУ СОШ с. Софийск)



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ с. Софийск
Н.С. Нарышкина

13.11.2023

ПЛАН
мероприятий (дорожная карта)
по улучшению системы организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного образовательного учреждения средняя
общеобразовательная школа сельского поселения «Село Софийск»
на 2023/24 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Ожидаемый результат
Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ				
1	Подготовка/актуализация документации образовательной организации, регулирующей вопросы организации, качества и безопасности питания обучающихся	Постоянно	Повар, ответственный за организацию питания	Пакет документов, повышение качества работы сотрудников пищеблока
2	Организация обучающих семинаров по вопросам организации питания для сотрудников пищеблока	Ежегодно	Повар	Улучшение работы сотрудников пищеблока, повышение качества приготовления блюд
3	Заключение контрактов на поставку продуктов питания	Постоянно	Кладовщик, Директор	Договоры, соблюдение требований к организации питания

4	Обеспечение наличия основного меню в общеобразовательной организации, составленного в соответствии с физиологическими потребностями учащихся в пищевых веществах и энергии, а также в витаминах и микроэлементах.	Постоянно	Повар	Примерное 10 дневное меню, утвержденное и размещенное на стенде в столовой и на сайте школы.
5	Корректировка имеющегося меню в соответствии с установленными требованиями к ассортименту, массе блюд.	По необходимости	Повар	
6.	Обеспечение проведения профилактики микронутриентной недостаточности у детей путем включения в рационы обогащенных витаминами и микроэлементами пищевых продуктов промышленного выпуска, в том числе витаминизированных напитков, использования в питании фруктов, ягод.	Постоянно	Повар	Наличие витаминизированных блюд или блюд, приготовленных с использованием фруктов (ягод).
7.	Обеспечение питанием по месту учебы детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.	По мере необходимости	Повар, ответственный за организацию горячего питания	

8	Обеспечить соблюдение требований в школе, направленных на профилактику острых кишечных инфекций и пищевых отравлений среди детей: к соблюдению условий и сроков хранения пищевых продуктов, наличию документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, маркировочных ярлыков, к наличию на все приготавливаемые блюда технологических карт, соблюдению технологии приготовления блюд, соблюдению сроков прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала, применению дезинфицирующих средств, соблюдению требований к мытью посуды, к использованию и хранению спецодежды одежды, к организации питьевого режима	Постоянно	Кладовщик, завхоз, рабочая по кухне, повар	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания. Наличие на все приготавливаемые блюда технологических карт. Прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала (наличие отметки в санитарной книжки сотрудника пищеблока). Применение дезинфицирующих средств, соблюдение требований к мытью посуды. Использование и хранению спецодежды сотрудниками пищеблока одежды. Организация питьевого режима.
---	--	-----------	--	---

9.	Принять меры по исключению поставок в общеобразовательные организации недоброкачественных продуктов питания, не соответствующих установленным требованиям.	Постоянно	Кладовщик	
10	Включать обязательные требования к пищевой продукции в контрактную документацию.	Постоянно	Кладовщик, секретарь	Наличие требования к пищевой продукции в контрактной документации.
11	Принимать меры по замене недобросовестных поставщиков.	Постоянно	Руководитель организации, кладовщик.	
12	Обеспечить режим работы школьных столовых с учетом достаточного количества времени, необходимого для приема пищи.	Постоянно	Диспетчер по расписанию, ответственный за организацию горячего питания	Расписание звонков уроков и перемен в соответствии с СанПином.
13	Обеспечить проведение производственного контроля на пищеблоках, основанного на принципах ХАССП, с применением лабораторных методов исследования.	В течение 2023-2024 учебного года	Руководитель образовательной организации	Наличие соответствующих документов.
Раздел 2. ОБНОВЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ				
14	Анализ изношенности технологического и холодильного	Ноябрь	завхоз	Полная и достоверная информация о

	оборудования			приоритетности приобретения технологического оборудования
15	Приобретение технологического и холодильного оборудования	Май–август	Завхоз, руководитель ОУ	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства
16	Проведение текущего ремонта школьной столовой, пищеблока	Июнь–август	Завхоз, сотрудники пищеблока	Соответствие помещений требованиям санитарного законодательства

Раздел 3. ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, РАЗВИТИЕ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА И КОНТРОЛЯ

17	Реализация раздела рабочей программы воспитания «Разговор о питании»	В течение учебного года	Классные руководители 1–11-х классов	Освоение обучающимися правил этикета
18	Акция «Поставь оценку блюду»	Октябрь, март	Повар, классные руководители 1–11-х классов	Повышение эффективности организации школьного питания
19	Анкетирование родителей, обучающихся об удовлетворенности качеством питания	Декабрь, апрель	Ответственный за организацию питания	Получение объективной информации о качестве питания учащихся
20	Мониторинг организации питания обучающихся	Ежеквартально	Ответственный за организацию питания	Анализ условий для качественного и безопасного питания обучающихся