Приложение
к приказу от 22.04.2023 г. №61/1-ОД

План мероприятий
по организации питания обучающихся
МАОУ СОШ №3 имени Семёна Васильевича Дубинского станицы Березанской (далее – Дорожная карта)

1. Общие положения

Ответственные должностные лица за реализацию Дорожной карты	ФИО, должность	Контактные данные
Ответственный за реализацию Дорожной карты	Андреев Александр Александрович, директор школы	Тел.: 8(86157) 52350 e-mail: school3@vis.kubannet.ru

Сроки работ по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций (начало/завершение)	Дата начала работ	Дата завершения работ
	26.04.2023	01.09.2026

2. Задачи Стандарта:

1. Повышение уровня безопасности питания в общеобразовательной организации;
2. Установление единых требований к организации питания;
3. Обеспечение качества и доступности питания в общеобразовательной организации;
4. Организация системы управления питанием;

5. Повышение эффективности системы организации питания.

4. Требования Стандарта к:

1. Организации здорового питания обучающихся общеобразовательной организации;
2. Технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания;
3. Условиям приема пищи;
4. Экономическим условиям организации питания в общеобразовательной организации;
5. Организации управления питанием;
6. Условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;
7. Результатам применения регионального Стандарта в организации питания в общеобразовательной организации;
8. Кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

Цели реализации мер Дорожной карты

Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся

№ п/п	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/ соисполнители	Ожидаемый результат
1.1.	Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания	До 1 сентября 2023 года	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Оптимальное управление организацией питания на образовательной организации
1.2.	Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации:	Сентябрь-май 2023-	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за	100 % охват питанием обучающихся всех

	- увеличение охвата горячим питанием обучающихся всех возрастных категорий	2024 гг., далее ежегодно	организацию питания	возрастных категорий

В МАОУ СОШ №3 имени Семёна Васильевича Дубинского станицы Березанской организация питания осуществляется самостоятельно.

Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с органом местного самоуправления Выселковского района- учредителем общеобразовательной организации.

В МАОУ СОШ №3 имени Семёна Васильевича Дубинского станицы Березанской функционирует 1 пищеблок полного цикла.

Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательной организации

№ п/п	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель	Ожидаемый результат
2.1.	Требования к безопасности и качеству питания обучающихся в общеобразовательной организации. Для обеспечения биологической ценности в питании детей необходимо использовать: - продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро-и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами); - пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли не	Постоянно	Андреев А.А.-директор	Безопасное и качественное питание обучающихся а также качественное и безопасное поступление пищевых продуктов в общеобразовательную организацию

	более 1 грамма на человека.			
2.2.Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательной организации, меню и методика его формирования:				
2.2.1.	Размещение меню на официальном сайте	Август, февраль ежегодно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Своевременное размещение информации на сайте ОО
2.2.2.	Составление, утверждение в установленном порядке ежедневное фактическое меню и размещение в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, официальном сайте ОО, холле)	Ежедневно, в учебные дни	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Ежедневное информирование родителей и обучающихся о наименовании блюд
2.2.3.	Размещение ежедневного фактического меню на бланке унифицированной формы на сайте федерального центра мониторинга	Ежедневно, в учебные дни	Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Своевременное размещение информации
2.2.4.	Отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищи и хранение в установленном порядке	Ежедневно, в учебные дни	Андреев А.А.-директор, Медицинская сестра	Контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции
2.2.5.	Соблюдение режима питания	Ежедневно, в учебные дни	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции

2.3.Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании:				
2.3.1.	Организация питания обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании	При необходимости	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	100 % обеспечение питанием обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании
2.3.2.	Контроль графика питания обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании	Постоянно	Классные руководители	Безопасное нахождение обучающихся в общеобразовательной организации
2.4.Требования к организации питьевого режима:				
2.4.1.	Организация питьевого режима посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам. директора по АХЧ	Свободный доступ к питьевой воде обучающихся вовремя нахождения в общеобразовательной организации
2.4.2.	Обработка чаши фонтанчиков с применением моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам. директора по АХЧ	Безопасное для здоровья употребление воды

Раздел 3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в общеобразовательной организации

№ п/п	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/ соисполнители	Ожидаемый результат
3.1.Требования к пищевым продуктам:				
3.1.1.	Контроль комплекта документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, изделиям, упаковке маркировки	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Павлюк Т.П.-кладовщик	Безопасное для здоровья употребление пищевых продуктов
3.1.2.	Контроль комплекта документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Павлюк Т.П.-кладовщик	Безопасное для здоровья употребление пищевых продуктов
3.1.3.	Контроль комплекта документов, подтверждающих их прослеживаемость, в том числе в системе «Меркурий»	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Павлюк Т.П.-кладовщик	Безопасное для здоровья употребление пищевых продуктов
3.2.Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов				
3.2.1.	Создание комиссии по приемке продуктов питания для организации питания обучающихся	30 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Павлюк Т.П.-кладовщик	Безопасное для здоровья употребление пищевых продуктов
3.2.2.	Контроль приемки продуктов питания для организации питания обучающихся с	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Павлюк Т.П.-кладовщик	Безопасное для здоровья

	сопроводительной документацией и маркировки пищевой продукции			употребление пищевых продуктов
3.2.3.	Контроль условия хранения и срока годности продуктов питания, температурных режимов	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Павлюк Т.П.-кладовщик	Безопасная для здоровья обучающихся употребление пищевых продуктов
3.2.4.	Своевременное прохождение работниками предварительных и периодических медицинских осмотров	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Безопасная для здоровья обучающихся приготовление пищевых продуктов
3.2.5.	Ежедневный осмотр работников и допуск к работам, связанным с хранением, реализацией пищевой продукции	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Медицинская сестра	Безопасная для здоровья обучающихся приготовление пищевых продуктов
3.2.7.	Контроль своевременного ведения журналов по организации питания	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Безопасная для здоровья обучающихся хранение пищевых продуктов
3.3.Требования к технологическому процессу приготовления блюд				
3.3.1.	Мониторинг оснащения технологическим, холодильным, моечным оборудованием,	Не реже одного раза	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-	Качественное приготовление

	инвентарем, посудой	в квартал	зам.директора по АХЧ	кулинарных блюд
3.3.2.	Разработка и внедрение системы ХАССП	15 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор	Обеспечение безопасного потребление продуктов питания
3.3.3.	Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП	Не реже одного раза в квартал	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Обеспечение качества и безвредности для обучающихся в организации питания
3.3.4.	Приказ о назначении лица по осуществлению производственного контроля за санитарными нормами и правилами	15 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Соблюдение санитарных правил
3.4.Требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков				
3.4.1.	Обеспеченность оборудованием с безопасной конструкцией и поддерживание в исправном состоянии	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Безопасность работников пищеблока
3.4.2.	Соответствие пищеблоков, производственных помещений требованиям	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Безопасность работников пищеблока
3.4.3.	Обеспечение холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения,	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-	Качественное приготовление

	вентиляции и освещения		зам.директора по АХЧ	кулинарных блюд
3.5.Требования к оснащению пищеблоков оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем				
3.5.1.	Оснащение оборудованием и инвентарем пищеблоков в соответствии с современными тенденциям	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Качественное приготовление кулинарных блюд
3.5.2.	Своевременное ведение паспортов пищеблоков	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Своевременная замена материально-технической базы
3.5.3.	Оформление, в соответствии с современным и эстетическим интерьером, обеденного зала	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Благоприятная среда при приеме пищи
3.5.4.	Своевременное обеспечение питанием детей (в течение не более трех перемен)	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Соблюдение графика питания
3.5.5.	Обеспечение соблюдения гигиенических требования обучающихся перед едой	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания, классные руководители	Предотвращение инфекционных заболеваний
3.5.6.	Оборудование обеденного зала столовой мебелью без повреждений, устойчивая перед	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-	Предотвращение травматизма и

	дезинфицирующих средств, легко моющуюся поверхность		зам.директора по АХЧ	инфекционных заболеваний при приеме пищи
3.5.7.	Обеспечение необходимой кухонной посудой, учитывая количества приготавливаемых блюд, их объемы и виды	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Своевременное и качественное приготовление кулинарных блюд
3.5.8.	Обеспечение необходимым технологическим оборудованием, учитывая мощность и современные тенденции по использованию оборудования (пароконвектомат, духовой (жарочный) шкаф, электросковорода	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Своевременное и качественное приготовление кулинарных блюд
3.5.9.	Технический контроль исправности технологического оборудования	До 1 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Бесперебойная работа технологического оборудования
3.6.Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима				
3.6.1.	Проведение влажной уборки в производственных помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Предотвращение распространения инфекционных заболеваний
3.6.2.	Обеспечение необходимым уборочным инвентарем и местом его хранения	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Предотвращение распространения инфекционных заболеваний

3.6.3.	График проведения генеральных уборок всех помещений	До 30 августа, до 1 января ежегодно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Предотвращение распространения инфекционных заболеваний
3.7.Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары				
3.7.1.	Разработать инструкцию для мытья столовой посуды, в случае мытья столовой посуды в специализированных моечных машинах разработать инструкцию по их эксплуатации	До 30 августа	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Мытье посуды в соответствии с установленными требованиями
3.7.2.	Обеспечить условия для мытья кухонной и столовой посуды	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Чистота и безопасность ежедневного использования посуды
3.7.3.	Обеспечить условия для просушивание столовой и кухонной посуды	Постоянно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Предотвращение образования бактерий и дальнейшего возникновения инфекций
3.7.4.	Утвердить графики проведения текущей и профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации	До 30 августа	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ	Предотвращение появления возбудителей инфекционных заболеваний, насекомых и грызунов

Раздел 4. Управление организацией питания

№ п/п	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/ соисполнители	Ожидаемый результат
4.1.Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации				
4.1.1.	Разработать Положение и приказ о создании бракеражной комиссии	До 30 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Качественное приготовление кулинарных блюд
4.1.2.	Создать график посещения родительской общественностью столовую	До 30 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Качественное приготовление кулинарных блюд
4.1.3.	Разработать необходимые документы в части касающейся организации питания	До 30 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Однообразный подход к организации питания
4.1.4.	Разработать необходимые документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания	До 30 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Однообразный подход к организации питания
4.2.Требования к кадровому обеспечению технологического процесса				
4.2.1.	Своевременное проведение вакцинации, аттестации	ежегодно	Андреев А.А.-директор, Миленькая Н.А.-зам.директора по АХЧ, медицинская сестра	Предотвращение инфекционных заболеваний

4.3.Требования к уровню квалификации кадров				
4.3.1.	Провести мониторинг квалификации кадров	До 1 июня ежегодно	Андреев А.А.-директор	Своевременное прохождение переподготовки
4.3.2.	Провести переподготовку, дополнительную подготовку и повышение квалификации кадров	До 25 августа, по мере необходимости	Андреев А.А.-директор	Совершенствование знаний в организации питания
4.4.Финансовая модель организации питания				
4.4.1.	Осуществить оплату за продукты питания, приобретенные на питание обучающихся, в том числе детей с ОВЗ и детей-инвалидов, поставщикам	Ежемесячно	Андреев А.А.-директор	Регулярная поставка продуктов питания
4.4.2.	Осуществить компенсационную выплату за питание детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями, обучающимся на дому	До 8 числа ежемесячно	Андреев А.А.-директор	Обеспечение 2-х разовым питанием детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся на дому

4.5.Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию				
4.5.1.	Проведение мероприятий на тему «Культура здорового питания»	Не реже 2-х раз в месяц	Андреев А.А.-директор, классные руководители	Предотвращение заболеваний
4.5.2.	Разработать программу формирования культуры здорового питания	До 15 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Ост Г.С.-отв.за организацию питания	Формирование навыков правильного питания
4.5.3.	Разработать воспитательную программу по формированию культуры здорового питания	До 15 августа ежегодно	Андреев А.А.-директор, Зам.директора по ВР	Формирование навыков правильного питания

Директор Андреев Александр Александрович

Подписан: Андреев Александр Александрович
DN: C=RU, O=МАОУ СОШ №3 им. С. В. Дубинского ст. Березанской, CN=Андреев Александр Александрович, E=school3@vis.kubannet.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Дата: 2023-06-14 10:53:30

Андреев А.А.