



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Школа №3»

603000, г. Н. Новгород, ул. Маслякова, д.1

Тел/факс 433-74-81, [s3\\_nn@mail.52gov.ru](mailto:s3_nn@mail.52gov.ru)

**ПРИКАЗ**

20.06.2024

г. Нижний Новгород

№ 242-О

Об утверждении Дорожной карты  
по совершенствованию организации  
качественного горячего питания  
на 2024-2025 гг

В целях реализации приказа министерства образования и науки Нижегородской области «О внесении изменений в приказ министерства образования и науки Нижегородской области от 7 ноября 2022г №316-01-63-3066/22», в целях обеспечения качественным горячим питанием и увеличения охвата школьников горячим питанием,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемый План мероприятий («дорожная карта») по реализации Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в МАОУ «Школа №3» в 2024-2025 учебном году (далее Дорожную карту).
2. Возложить ответственность за контроль реализации мероприятий Дорожной карты на Осипову В.Ю., заместителя директора по ВР.
3. Секретарю учебной части, Тазаловой Ю.С., довести до классных руководителей 1-11 классов:
  - 1.1. План мероприятий дорожной карты;
  - 1.2. Информацию об ответственности за проведение в полном объеме мероприятий, указанных в Дорожной карте.
4. Тазалову С.В. Разместить данный приказ на официальном сайте школы во вкладке «Организация питания» в течение 10 рабочих дней со дня подписания.
5. Секретарю учебной части, Тазаловой Ю.С.:
  - 5.1. Ознакомить сотрудников школы с настоящим приказом и приложением к нему в части их касающейся;
  - 5.2. Направить настоящий приказ после подписания всем заместителям директора и классным руководителям 1-11 классов.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой..

Директор

Ю.А. Катасонова

**План мероприятий («дорожная карта») по реализации Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в МАОУ «Школа №3» в 2024-2025 учебном году**

<b>Цель</b>	Реализация Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в МАОУ «Школа №3» и направлен на сохранение здоровья учащихся, улучшение качества питания, увеличение охвата учащихся горячим питанием.
<b>Задачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательных отношений;</li> <li>➤ Оформление, содержание и современное обновление наглядной агитации о культуре питания в образовательной организации;</li> <li>➤ Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся;</li> <li>➤ Обеспечить контроль ассортимента продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся;</li> <li>➤ Обеспечить контроль предлагаемого циклического меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании;</li> <li>➤ Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, разрабатывается циклическое меню с учетом имеющейся у ребенка патологии;</li> <li>➤ Организовать дополнительное питание через работу буфета;</li> <li>➤ Организовать питьевой режим;</li> <li>➤ Анализ и обновление материально-технического оснащения школьной столовой;</li> <li>➤ Анализ и обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары;</li> <li>➤ Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания;</li> <li>➤ Обеспечить безопасность и качество содержимого «тарелки»;</li> <li>➤ Принятие к сведению правил доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов;</li> <li>➤ Принятие к сведению технологического процесса приготовления блюд. Требования;</li> <li>➤ Контроль над сервировкой блюд и правил их подачи на стол, в том числе с учетом требований к столовой посуде и приборам;</li> <li>➤ Обеспечение контроля за качеством и организацией питания</li> </ul>
<b>Ответственные исполнители</b>	Администрация школы, ответственная по питанию, классные руководители 1-11 классов.

<b>Сроки реализации</b>	2024-2025 годы
<b>Основные направления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 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.</li> <li>❖ Организация мероприятий по пропаганде здорового питания формирования чувства ответственности за свое здоровье;</li> <li>❖ Оснащение столовой современным специализированным технологическим оборудованием;</li> <li>❖ Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке.</li> </ul>
<b>Ожидаемые результаты</b>	<p>При выполнении поставленных задач в рамках реализации Единого регионального стандарта организации горячего питания к 2025 году позволит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Сохранить и укрепить здоровье обучающихся (с учетом индивидуальных особенностей детей), их рост и развитие, а также успешное обучение в МАОУ «Школа №3</li> <li>❖ Увеличение уровня культуры питания школьников и формирование чувства ответственности за свое здоровье у учащихся.</li> <li>❖ Обеспечение взаимодействия и координации работы, с участием родителей в контроле над организацией питания обучающихся.</li> <li>❖ Усовершенствовать материально-техническую базу столовой.</li> <li>❖ Сформированная нормативно - правовая база, регулирующая все аспекты системы школьного питания.</li> </ul>

Мероприятия по реализации Дорожной карты по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся **МАОУ «Школа №3»** на 2024-2025 годы

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Утверждено/Согласовано
<b>Пропанганда здорового питания в среде всех участников образовательных отношений</b>				
1	Формирование культуры здорового питания	Раз в четверть Классные часы	классные руководители	<b>Утверждено</b>
<b>Перечень классных часов «Питание школьника» в начальной школе. 2024-2025г.</b>				
	<b>Дата</b>	<b>Тема</b>	<b>Содержание</b>	
	Сентябрь-ноябрь	Режим школьника	Вопросы: соблюдение режима, самые полезные продукты, как правильно есть и др.	
	Декабрь-февраль	Профилактика гриппа и ОРВИ	Вопросы: что надо есть если хочешь стать сильнее и здоровее, всякому овощу свое время, овощи ягоды 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 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.  
2024-2025г.

Дата		
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	<b>Утверждено</b>
3	Оформление информационного стенда «Мы – за здоровое питание»,	В течение года	отв. по питанию ШМО (школьное молодежное объединение)	<b>Согласовать до мая 2025</b>
4	Проведение родительских собраний: - «Здоровье и правильное питание» -«Рацион питания школьника»,	В установленные сроки родительских собраний	классные руководители	<b>Утверждено</b>
<b><i>Выявить основные принципы организации рационального питания учащихся</i></b>				
1	Контроль наглядной информации для учащихся, родителей и работников школы, внесение изменений в графики питания с учетом вместимости обеденного зала и оптимального распределения учеников попеременно	Ежегодно в сентябре	Отв. по питанию, директор школы	<b>Утверждено</b>
<b><i>Обеспечить контроль ассортимента продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся</i></b>				

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 циклического меню, требования к объему порций, примерные меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном питании</i>				
1	Формирование циклического меню	Один раз в месяц	«Дирекция по организации питания»,	<b>Утверждено/Согласовано</b>
2	Формирование ежедневного меню	Ежедневно	«Дирекция по организации питания»,	<b>Утверждено</b>
3	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов	Ежедневно	бракеражная комиссия	<b>Утверждено</b>

<b>Анализ и обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары</b>				
1	Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Ежедневно	зав. производством	<b>Утверждено</b>
2	Обновление используемого оборудования, инвентаря, посуды и тары, опираясь на рекомендации единого стандарта.	2024-2025	«Дирекция по организации питания»,	<b>Согласовать до мая 2025</b>
<b>Обеспечить контроль, безопасность, качество сырья, готовых продуктов питания</b>				
1	Нормативные, сопровождающие документы содержащие информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов	Ежедневно	«Дирекция по организации питания», зав. производством	<b>Согласовать до мая 2025</b>
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	<b>Утверждено</b>
<b>Обеспечить безопасность и качество содержимого «тарелки»</b>				
1	Отбор суточной пробы	Ежедневно	зав. производством	<b>Утверждено</b>
2	Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	зав. производством, бракеражная комиссия	<b>Утверждено</b>

3	Температура пищи и напитков вовремя подачи	Ежедневно	зав. производством, бракиражная комиссия	<b>Утверждено</b>
4	Комиссии по контролю качества питания	Один раз в месяц	родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>

<b>Принятие к сведению правил доставки и приемки продукции (входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых продуктов</b>				
1	Организация поставки в столовую необходимое продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с разработанным меню	Ежедневно	зав. производством, бракиражная комиссия	<b>Утверждено</b>
2	Проведение контрольных проверок выполнения графика поставок продуктов; контроль санитарного состояния автотранспорта,	Один раз в месяц	родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
3	Анализ и ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	зав. производством, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
4	Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	зав. производством, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
5	Контроль учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	зав. производством, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
<b>Принятие к сведению технологического процесса приготовления блюд.</b>				
1	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий	Ежедневно	зав. производством	<b>Утверждено</b>
<b>Контроль над сервировкой блюд и правил их подачи на стол, в том числе с учетом требований к столовой посуде и приборам</b>				
1	График посещения столовой по классам	Ежегодно сентябрь	отв. по питанию, директор школы, классные руководители	<b>Утверждено</b>
2	График дежурства в столовой	Ежедневно	классные руководители	<b>Утверждено</b>
3	Создание правил сервировки столов	2024-2025	отв. по питанию,	<b>Согласовать до мая 2025</b>

	с учетом правил этикета. Технологическая карта.		директор школы	
<b><i>Обеспечение контроля за качеством и организацией питания</i></b>				
2	«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».	Один раз в месяц	родители, входящие в комиссию, отв. по питанию	<b>Утверждено</b>
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	<b>Утверждено</b>
5	Формирование состава бракеражной комиссии	Ежегодно сентябрь	директор школы	<b>Утверждено</b>