

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а. Бесленей»

Номер документа	дата
77.6	02.09.2024г.

Срок действия приказа	
С	02.09.2024
по	31.08.2025

ПРИКАЗ

**О назначении ответственного
за размещение информации о питании
на сайте школы, в Госпабликах**

В целях правильного и своевременного размещения на официальном сайте МБОУ «СОШ а. Бесленей» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за размещение информации о питании на сайт школы и Госпаблики Гутякулова И. М.
2. Ответственному за сайт руководствоваться утвержденными правилами размещения на официальном сайте МБОУ «СОШ а. Бесленей» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации.
3. За предоставление достоверной информации назначить ответственным медсестру школы Хатуову Ф.А.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:



И.Ш.Хатуов

И.М. Гутякулов

Ф.А.Хатуова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а. Бесленей»

Номер документа	дата
77.5	02.09.2024г.

Срок действия приказа	
С	02.09.2024
по	31.08.2025

ПРИКАЗ

**О назначении ответственного
за организацию питания обучающихся**

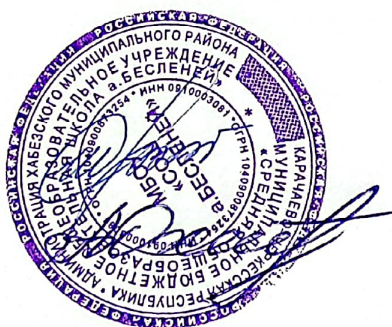
В целях правильной организации питания обучающихся МБОУ «СОШ а.Бесленей»

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Охтову Фатиму Алиевну, зам.директора по ВР, назначить ответственной за организацию питания обучающихся в школе.
- 2.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлена:



И.Ш.Хатуов

Ф.А.Охтова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а. Бесленей»

Номер документа	дата
77.4	02.09.2024г.

Срок действия приказа	
С	02.09.2024
по	31.08.2025

ПРИКАЗ

Об ответственности за качественное приготовление пищи

В целях организации качественного питания в соответствии с санитарными требованиями ПРИКАЗЫВАЮ:

1. На Охтову Ф.А. и Патову А.М. – поваров школьной столовой возложить:
 - качественное приготовление пищи в соответствии с санитарными требованиями;
 - соблюдение технологии приготовления пищи;
 - выход блюд;
 - прием пищевых продуктов по накладным и с соответствующими сертификатами качества;
 - соблюдение сроков хранения пищевых продуктов;
 - составления технологической карты;
 - составление температурного режима блюд.
2. На Карданову М.С. – кладовщицу возложить:
 - обеспечение качественными и сертифицированными продуктами питания;
 - отчетность перед бухгалтерией за израсходованные продукты.
3. Возложить на медсестру Хатуову Ф.А. ответственность за:
 - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
 - разнообразие и правильность составления меню;
 - ответственность по контролю за закладкой продуктов при приготовлении блюд и отпуска детям;
 - соблюдение температурного режима блюд;
 - ежедневный бракераж сырой и готовой продукции по времени.
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на зам. директора по ВР Охтову Ф.А.

Директор школы



И.Ш.Хатуов

С приказом ознакомлены:

Ф.А.Охтова
Охтова Ф.А. Охтова
Кард М.С. Карданова
Хатуо Ф.А. Хатуова
Патова А.М. Патова

Директор



Бесленей»
атуов.

График посещения комиссией родительского контроля столовой МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Дни недели	1-я неделя	2-я неделя	3-я неделя	4-я неделя
	ФИО родителя	ФИО родителя	ФИО родителя	ФИО родителя
СЕНТЯБРЬ				
ПОНЕДЕЛЬНИК	Охтова Марина Руслановна (2кл.) 89095770009			
ВТОРНИК			Таубикова Дина Сулеймановна (4а кл) 89280319048	
ОКТЯБРЬ				
СРЕДА		Патова МадинаНурдинов на (36 кл.) 89034226792		
ЧЕТВЕРГ				Шхагошева Динара Дурахимовна(1 б) 89280269105
НОЯБРЬ				
ПЯТНИЦА	Охтова Марина Руслановна (2кл.) 89095770009			
ПОНЕДЕЛЬНИК			Патова Света Хасановна 4б кл. 89094990034	

ДЕКАБРЬ

ВТОРНИК	Таубикова Дина Сулеймановна (4а кл) 89280319048			
СРЕДА				Патова Света Хасановна 4б кл. 89094990034

ЯНВАРЬ

ЧЕТВЕРГ		Шхагошева Динара Дурахимовна(1б) 89280269105		
ПЯТНИЦА				Бекова Анета Мухарбиевна (1а кл.) 89094960038

ФЕВРАЛЬ

ПОНЕДЕЛЬНИК	Патова МадинаНурдин овна (3б кл.) 89034226792			
ВТОРНИК			Охтова Вика Мухамедовна (3а) 89054235041	

МАРТ

СРЕДА	Охтова Марина Руслановна (2кл.) 89095770009			
ЧЕТВЕРГ				Шхагошева Динара Дурахимовна (1б) 89280269105

АПРЕЛЬ

ПЯТНИЦА	Таубикова Дина Сулеймановна (4а кл) 89280319048			
---------	---	--	--	--

ПОНЕДЕЛЬНИК			Бекова Анета Мухарбиевна (1а кл.) 89094960038	
МАЙ				
ВТОРНИК	Патова Света Хасановна 4б кл. 89094990034			
СРЕДА			Шхагошева Динара Дурахимовна (1б) 89280269105	

СОСТАВ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ПО ГОРЯЧЕМУ ПИТАНИЮ
в МБОУ «СОШ а.БЕСЛЕНЕЙ»
на 2024-2025уч.г.

№п/п	ФИО	класс	Номер телефо
1.	Бекова Анета Мухарбиевна	1а	89094960038
2.	Шагошева Динара Дурахимовна	1б	89280269105
3.	Охтова Марина Руслановна	2	89095770009
4.	Охтова Виктория Мухамедовна	3а	89054235041
5.	Патова Мадина Нурдиновна	3б	89034226792
6.	Таубикова Дина Сулеймановна	4а	89280319048
7.	Патова Света Хасановна	4б	89094990034

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа а. Бесленей»

Номер документа	Дата
80	02.09.2024

Срок действия приказа	
С	02.09.2024
по	31.08.2025

Приказ

«О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в 2024-2025 учебном году»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Программу производственного контроля над соблюдением санитарных правил и норм, проведения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ «СОШ а.Бесленей» на 2024-2025 учебный год.
2. Назначить ответственными за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля в МБОУ «СОШ а.Бесленей»:

контроль организации, качества и безопасности питания	ответственный по питанию; повар	Охтова Фатима Алиевна; Охтова Фатима Ауесовна
контроль благоустройства и содержания территории, помещений, оборудования;	завхоз	Темижев Кучук Мухамедович
контроль организации медосмотров, вакцинации и гигиеническому обучению работников, их личной гигиены	директор медсестра	Хатуов Ибрагим Шамсудинович; Хатуова Фатима Аслановна

3. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:
- реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля МБОУ «СОШ а.Бесленей»;
 - руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
 - вести отчетную документацию;
 - готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля МБОУ «СОШ а.Бесленей»;

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлены:



/ И.Ш.Хатуов

/ К.М.Темижев

/ Ф.М.Хатуова

/ Ф.А.Охтова

/ Ф.А.Охтова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а.Бесленей»

АКТ

приемки пищеблока на готовность к новому учебному году

от 02.09. 2024г.

а.Бесленей

Комиссия в составе :

Председатель комиссии: Хатуов И.Ш.-директор школы

Члены комиссии:

Темижев К.М.-завхоз школы

Охтова Ф.А.- ответственная за питание
установила:

1.Оборудование пищеблока

1.1Плита для приготовления пищи электрическая имеется, в исправном состоянии

1.2Электрический водонагреватель для подогрева воды имеется -1шт.
рабочем состоянии-1, исправных-1

1.3. Мясорубок имеется-1 шт., исправных -1шт.

1.4 Тестомес -1, исправный-1

1.5 Весы настольные -1, исправный -1.

1.6 Холодильники: охлаждающий шкаф - 1, исправный -1., бытовые
холодильники -4шт., исправные -4шт., морозильные камер ларь -
исправный-1,

1.7.Бракеражная комиссия назначена приказом № __ от 02.09.

1.8На основании осмотра пищеблока и ознакомления с работниками
пищеблока -4человек, прошел медосмотр-4.

соответствующей документацией комиссия приняла решение с
пищеблок готовым к работе в 2025 учебном году.

Директор школы:

02.09.2024г.

Хатуов И.Ш.



АКТ

По итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ «СОШ а.Бесленей» 04.09.2024г..

Время: 11:05-11:10

Цель проведения контроля - выявление нарушений при организации питания
«СОШ а.Бесленей»

Представитель родительского контроля за питанием обучающихся Таубикова Д.С. и от
по питанию Охтова Ф.А. составили настоящий акт в том, что была проведена
школьной столовой МБОУ «СОШ а.Бесленей».

На момент проверки установлено:

в наличии имеется график (питания) приёма пищи;

график посещения родителей по контролю за горчим питанием

• санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и
правилам;

• все сотрудники пищеблока в униформе и в перчатках;

• пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с
документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;

• составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии
требованиям;

• организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс;

• в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного
питания младших школьников;

• питание учеников младших классов проводится по времени в
соответствии с новыми СанПиНами.

Выводы:

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям,
предъявляемым нормативно-правовыми школьной столовой признана
удовлетворительной.

Член родительского контроля по питанию: Таубикова Д.С. - 
Охтова Ф.А. - отв. по орг. питания 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а.Бесленей»

Акт №

От 8 октября 2024г.

по итогам проведения родительского контроля организации и качества горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Мы, члены комиссии общественного контроля организации и качества горячего питания:

1. Бекова Анега Мухарбиевна
2. Охтова Ф.А.-ответственная по организации горячего питания

В ходе проверки качества питания в школьной столовой установлено:

Горячее питание предоставляется в обязательном порядке всем обучающимся с 1-4 класс

Меню предварительно размещено на школьном сайте.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой из приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Приготовленные блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах. Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Технология приготовления блюд соблюдается

Продукты свежие, согласно требованиям СанПин.

При дегустации комиссии отметила, что вкусовые качества достаточно высоки качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастным потребностям детей.

Организация питания: в каждом кабинете начальных классов имеется рукомойник, где предварительно столовую стоят классные руководители контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи салфеток. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место. Столы накрывают до начала перемен. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители (0-4) сопровождают свои классы. Столы в обеденном зале чист используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чист без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В столовой чисто и уютно.

Состояние мебели в школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение.

Проверена документация (журнал бракеража, здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется медицинской сестрой.

При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты мясную, молочную продукцию. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании. Соблюдать требования СанПин.

1. Комиссия в составе: Бекова Анета Мухарбиевна –
родитель(1 кл.)

2. Охтова Ф.А.-ответственная по организации горячего

питания

3. Хагуова Ф.А. –медсестра школы

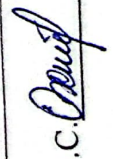
Протокол №1
родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «СОШ а.Бесле4ней»

Дата проведения проверки: от 09.09.2024г.

Состав комиссии родительского контроля, проводившей проверку: Охтова Марина Руслановна;
Охтова Ф.А.-ответств.за орг.питания

п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеются ли в учреждении меню?	да
	а) да, для всех возрастных гр ппи ежимов функционирования организации	да
	Б) да но без учета возрастных	нет
	В) нет	нет
2.	Вывешено ли цикличное (10-ти 12-тидневное) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да
	А)да	нет
	б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей (законных представителей) и детей месте?	нет
	а) да	нет
	б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	нет
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	а да, по всем дням	нет
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования учреждения?	нет
	а) да	нет
	б) нет	
7	Есть ли в учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной КОМИССИИ?	нет
	а) да	нет
	б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	нет

	а) да		✓
	б) нет		
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	а) да		✓
	б) нет		нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здо овья саха ный диабет, пищевые алле гии)?		
11.	Производятся ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	а) да		✓
	б) нет		
12.	Качественна ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент аботы комиссии?		
	а) да		✓
	б) нет		
13.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	а да		✓
	б) нет		
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	а да		✓
	б) нет		
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	а) да		✓
	б) нет		
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	а да		✓
	б) нет		
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	а) да		✓
	б) нет		

Подписи членов комиссии: Охтова М.С.  ; Охтова Ф.А. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 в.Берегней»

Акт

от 10.09.2024г.

по итогам проведения родительского контроля организации и качества
горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №1 в.Берегней»

В ходе проверки качества питания в школьной столовой

установлено:

Горячее питание предоставляется в обязательном порядке всем обучающимся 2
1-4 класс

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается
суточная проба от каждой из приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация
порций. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Приготовленные блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.
Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная
проба. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Технология приготовления блюд соблюдается

Продукты свежие, согласно требованиям СанПин.

При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество
обработки соответствует предъявляемым требованиям. Отметила, что порции
соответствуют возрастным потребностям детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители
контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с
жидким мылом. Сушат руки при помощи салфеток. За каждым классом
закреплено время посещения столовой и место. Столы накрывают до начала
перемены. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные
руководители (1-4)сопровождают свои классы. Столы в обеденном зале чистые,
используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые,
без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В столовой
чисто и уютно.

Состояние мебели в школьной столовой находится в удовлетворительном
состоянии, число посадочных мест соответствует количеству питающихся за

одно посещение. Проверена документация (журнал бракеража, з.горюшки, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температуры пищевого режима), к ведению документации пищеблока претензий нет. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется медицинской сестрой.

При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

Вывод: школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой

признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

Предложения: Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании соблюдении порядка за обеденным столом Соблюдать требования СанПин.

Член род.контроля:



Акт
по итогам проведения родительского контроля за
горячим питанием в 1-4 кл. МБОУ «СОШ а.Бесленей»

17.09.2024.

Время: 11-00

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Охтова Ф.А.-ЗДВР, ответственная по питанию

Хатуова Ф.А.-медработник школы

представитель родительской общственности- Патова Мадина Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной
столовой МБОУ «СОШ а.Бесленей»

На момент проверки установлено:

- Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора хранения таких отходов и мусора, закрываемые ёмкости.
- Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра (специальная тара с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения) ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполненности очищается и промывается)
- Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему.
- При работе технологического оборудования исключаются возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- Кухонная посуда, столы, технологическое оборудование промаркировано и используется по назначению.
- Разделочные инвентари имеют специальную маркировку. Разделочные доски ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

Выводы:

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляя нормативно-правовыми школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Охтова Ф.А.-ЗДВР, ответственная по питанию

Хатуова Ф.А.-медработник школы

представитель родительской общственности- Патова Мадина Н.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а.Беспеней»

Прокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 23.09.2024г.

Время проверки: 11:10.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Омиева И. С.
Ташева С.

составили настоящий протокол в том, что 23.09.2024г.родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины жидким мылом в каждом кабинете начальных классов. Сушат руки при помощи бумажных салфеток.
5. В обеденном зале 60 посадочных мест, детям хватает.
6. Все классные руководители (1-4кл.) сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой

Предложения: 1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:



«Дорожная карта»

по совершенствованию организации питания учащихся МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Цель:

Развитие эффективной системы организации питания учащихся МБОУ «СОШ а.Бесленей», направленных на сохранение здоровья и улучшения качества питания учащихся.

Задачи:

- Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, обучающихся в МБОУ «СОШ а.Бесленей».
- Снижение роста распространенности алиментарно-зависимых заболеваний учащихся.
- Обеспечение качественного и сбалансированного школьного питания.
- Реализация права учащихся на питание, оказание социальной поддержки учащимся.
- Внедрение новых форм организации питания учащихся.
- Развитие и укрепление материально-технической базы пищеблока.
- Формирование у учащихся знаний и навыков о здоровом питании.
- Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательного процесса

Ответственные исполнители

Администрация МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Основные направления

1. Организация питания учащихся школы полноценными горячими обедами;
2. снижение распространенности алиментарно-зависимых заболеваний и заболеваний органов пищеварения в среде учащихся школы вследствие улучшения качества питания;
3. организация мероприятий по пропаганде здорового питания и формирования чувства ответственности за свое здоровье;
4. снижение выявленных нарушений требований санитарного законодательства и технических регламентов в части организации питания.

Ожидаемые результаты

- Проведение мероприятий Программы позволит:
- обеспечить учащихся 100% полноценным горячим питанием в соответствии с требованием СанПиН;
 - увеличить охват горячим питанием учащихся;
 - усовершенствовать материально-техническую базу пищеблока
 - снижение роста количества детей, страдающих алиментарно-зависимыми заболеваниями

II. Общие положения

План мероприятий («Дорожная карта») по совершенствованию организации питания учащихся в МБОУ «СОШ а.Бесленей» в 2022-2025 годах разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - распоряжением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2012 г. № 1134-р «О плане мероприятий по реализации Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2023 г.»;
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства здравоохранения и социального развития России от 11 марта 2012 г. № 231н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций»;

I. Концепция Плана мероприятий («Дорожная карта»)

Рациональное, сбалансированное по своему составу питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей, способствующих профилактике целого ряда заболеваний, повышению сопротивляемости организма инфекциям, работоспособности и успеваемости в школе, полноценному физическому и умственному развитию, создающих условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Особенно важно обеспечить рациональное питание для растущего организма ребенка, поскольку нехватка того или иного элемента питания в детском возрасте может повлечь за собой нарушение развития как умственного, так и физического, устранить которое в последующие годы будет очень сложно или даже невозможно. Становится понятно, что очень важно не только накормить детей в школе, но и научить и детей, и родителей, как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки, и что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в его рационе.

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций, связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;
- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;

- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

Желаемые эффекты формирования культуры питания:

- развивающий – выражается в активизации познавательной деятельности школьников в вопросах здорового питания;
- оздоровительный – наблюдается в части соблюдения школьниками режима дня, организации рационального питания, профилактики вредных привычек и различных заболеваний;
- социальный – включает в себя активное вовлечение в работу родителей (законных представителей); эстетику питания, организацию правильного питания в семье.

Существующие проблемы организации детского питания в школе:

- повышенный уровень распространенности «вредных» привычек в питании школьников;
- изменение качества питания учащихся с появления новых продуктов «быстрого приготовления», что влечет за собой увеличение уровня анемий, заболеваний и пищеварительной системы, страдающих патологиями органов пищеварения и ожирения
- рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахара, но с пониженным содержанием витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов;
- недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательной деятельности (детей и подростков, родителей, педагогов, иных работников);
- наличие только комплексного питания, отсутствие возможности выбора блюд учащимися школы;
- морально устаревшее материально-техническое состояние пищеблока;
- отсутствие современных технологических оборудований;
- отсутствие аппаратно-программного комплекса для ежегодного исследования соматического здоровья и функциональных резервов организма.

Для решения всех вышеперечисленных проблем и в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания, оснащения столовой и были разработаны мероприятия по реализации Плана «Дорожной карты

План мероприятий («Дорожная карта»)
по совершенствованию организации питания учащихся
МБОУ «СОШ а.Бесленей», в 2022-2025 годах

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные	
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1	Изучение нормативных документов о совершенствовании организации питания обучающихся в ОУ.	Сентябрь	Ответственный за питание	
2	Издание приказов по организации школьного питания.	Сентябрь	Директор	
3	Разработка и принятие локальных актов учреждений образовани, регламентирующих организацию питания.	Сентябрь	Директор	
4	Анализ кадрового обеспечения пищеблока. Укомплектованность кадрами в соответствии со штатным расписанием	Сентябрь	Директор	
5	Проведение статистического анализа охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	Ответственный за питание	
6	Ступенчатое внедрение системы безналичного расчета за питание		Ответственный за питание	
7	Проведение совещаний по вопросам реализации мероприятий «Дорожной карты»	Один раз в квартал	Ответственный за питание	
2. Укрепление материально-технической базы столовой гимназии				
1	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблока	Постоянно	Завхоз	
2	Проведение инвентаризации помещений пищеблока, инженерных коммуникаций.	Ежегодно	Завхоз	
3	Обновление технологического оборудования и мебели.	По мере надобности	Завхоз	
3. Пропаганда здорового образа жизни, формирование культуры рационального питания.				
1	Размещение на сайте школы информации об организации школьного питания.	В течение года	Отв. за сайт	
2	Привлечение внимания родительской общестственности к проблеме здорового питания	В течение года	Кл.рук-ли	
3	Планирование мероприятий по пропаганде здорового образа жизни, формирование культуры рационального здорового питания.	Сентябрь	Кл.рук-ли	
4	Введение в систему воспитательной работы мероприятий, направленных на формирование у обучающихся осознанной ответственности за своё здоровье,	Сентябрь	Кл.рук	

	увеличение охвата обучающихся школьным питанием			
5	Проведение для обучающихся: - бесед, лекций, лекториев по повышению культуры питания; Режим дня. Культура питания Хорошие пищевые привычки Способы укрепления здоровья. Еда как друг и враг Любимые чипсы, все ли полезно? - учебных занятий, формирующих модели поведения, обеспечивающие здоровый образ жизни «Ваше здоровье в ваших руках».	В течение года	Кл.рук-ли Мед.работники	
6	Обсуждение на родительских собраниях, заседаниях родительских комитетов вопросов организации питания детей. Темы: «Здоровье и правильное питание» «Правильное питание – залог успешного развития ребенка»	Сентябрь Декабрь Март	Кл.рук-ли	
7	Организация консультативных встреч для родителей по актуальным проблемам детского питания	В течение года	Ответственный за питание	
8	Оформление информационных стендов и уголков здорового питания	Сентябрь Февраль	Кл.рук	
9	Проведение недели по пропаганде здорового питания: - акция «Мы за здоровый образ жизни»; - викторина «Правильное питание»; - игра «Всеми, кто хочет быть здоров»		Кл.рук-ли	
10	Совещание классных руководителей «Организация работы с классом по пропаганде правильного питания»	Сентябрь	Ответственный за питание	
4. Мероприятия, направленные на создания целостной и комплексной системы мониторинга руководства и контроля над организацией полноценного питания.				
1	Создание бракеражной комиссии по проверке организации питания	Сентябрь	Директор	
2	Мониторинг охвата учащихся горячим питанием	ежемесячно	Ответственный за питание	
3	Проведение социологических исследований по вопросам:	Март	Психолог.служба	



**План работы по
осуществлению контроля
за организацией горячего питания в
МБОУ «СОШ а.Бесленей»
на 2024 – 2025 учебный год**

№ п/п	Вид контроля	Что проверяется	Кто проверяет
1.	Ежедневный контроль	1. Качество приготовления пищи(снятие пробы) 2. Организация питания детей, соблюдение режима питания, раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд	ответственны питание
2.	Еженедельный контроль	1. Контроль за работой пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи) 2. Качество и количество пищи, оформление блюд	ответстве за питание
3.	Ежемесячный контроль	1. Состояние технологического оборудования столовой	Завхоз, ответствен питание
4.	Ежедневный контроль	1. Организация родительского контроля за горячим питанием в 1-4 классах.	ответствен за питание



УТВЕРЖДАЮ:

«СОШ а.Бесленей»

Хатуов И.Ш.

2024г.

План работы комиссии по столовой и родительского контроля за организацией горячего питания
МБОУ «СОШ а.Бесленей» на
2024-2025 учебный год.

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Август (3 неделя)	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Август (4 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены

Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
с 21.08.20. по 01.09.20.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания.	Ответственные сотрудники за

Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Ежедневно	Контроль за оборотом и хранением сыточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предвараительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предвараительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

		комиссии
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю.	контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна	Ответственные

	соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 5-11-х классов по вопросам: -Охват обучающихся горячим питанием -Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		

1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 5-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

по необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
по необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
по необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные со дники за

		организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 разв четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
---------------------	--	---