

Приложение

к приказу Управления образования администрации муниципального образования Выселковский район
от 29.09.2023 № 609-07

План мероприятий

по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Выселковский район (далее – Дорожная карта)

1. Общие положения

Ответственные должностные лица за реализацию Дорожной карты	ФИО, должность	Контактные данные
Куратор реализации мер Дорожной карты	Сорокина Галина Витальевна, заместитель начальника управления образования администрации муниципального образования Выселковский район (далее - заместитель начальника управления образования)	Тел.: 8(86157) 73-3-98 e-mail: uo@vis.kubannet.ru
Ответственный за реализацию Дорожной карты	Холодова Юлия Сергеевна, специалист МКУ МТПО УО МО Выселковский район (далее – специалист МКУ МТПО УО МО)	Тел.: 8(86157) 72-8-65 e-mail: nikolaj.gontarenko@mail.ru
Соисполнители	Органы местного самоуправления, осуществляемые управление в сфере образования Выселковский район	Тел.: 8(86157) 73-3-98 e-mail: uo@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 общеобразовательных организациях;
2. Установление единых требований к организации питания;
3. Обеспечение качества и доступности питания в общеобразовательных организациях;
4. Организация системы управления питанием;
5. Повышение эффективности системы организации питания.

4. Требования Стандарта к:

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

**Цели реализации мер Дорожной карты
муниципального образования Выселковский район**

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	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО	Оптимальное управление организацией питания на уровне района и образовательной организации
1.2.	Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях: - увеличение охвата горячим питанием обучающихся всех возрастных категорий	Сентябрь-май 2023-2024 гг., далее ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	100 % охват питанием обучающихся всех возрастных категорий

В Выселковском районе организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется самостоятельно общеобразовательными организациями.

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

В Выселковском районе 100 % общеобразовательных организаций осуществляют организацию питания самостоятельно.

В Выселковском район функционирует 16 пищеблоков полного цикла и 4 буфетов-раздаточных.

Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций

№ п/п	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/ соисполнители	Ожидаемый результат
2.1.	<p>Требования к безопасности и качеству питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Для обеспечения биологической ценности в питании детей необходимо использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 более 1 грамма на человека. 	Постоянно	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО/руководители общеобразовательных организаций	Безопасное и качественное питание обучающихся а также качественное и безопасное поступление пищевых продуктов в общеобразовательные организации
<p>2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питания обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования:</p>				

2.2.1.	соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам, дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет);	Постоянно	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО	Отсутствие отклонений от норм СанПиН
2.2.2.	Соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека	Постоянно	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО	Формирование полезных привычек в питании обучающихся
2.2.3.	Разработка, утверждение и согласование в установленном порядке меню.	Август, февраль ежегодно	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО	Наличие утвержденного и согласованного в установленном порядке меню
2.2.4.	Размещение меню на официальных сайтах	Август, февраль ежегодно	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО	Своевременное размещение информации на сайтах ОО
2.2.5.	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	Руководители общеобразовательных организаций	Ежедневное информирование родителей и обучающихся о наименовании блюд

2.2.6.	Размещение фактического меню на бланке унифицированной формы на сайте федерального центра мониторинга	Ежедневно, в учебные дни	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО/ Руководители общеобразовательных организаций	Своевременное размещение информации
2.2.7.	Отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищи и хранение в установленном порядке	Ежедневно, в учебные дни	Руководители общеобразовательных организаций	Контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции
2.2.8.	Соблюдение режима питания	Ежедневно, в учебные дни	Руководители общеобразовательных организаций	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	Руководители общеобразовательных организаций	100 % обеспечение питанием обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании
2.3.2.	Разработка индивидуальных меню для детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании	По мере необходимости	Холодова Ю.С., специалист МКУ МТПО УО МО	Наличие меню

2.3.3.	Контроль графика питания обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании	Постоянно	Класные 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	Руководители общеобразовательных организаций	Свободный доступ к питьевой воде обучающихся во время нахождения в общеобразовательной организации
2.4.2.	Обработка чаши фонтанчиков с применением мощных дезинфицирующих средств	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Безопасное для здоровья употребление воды

Раздел 3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в общеобразовательных организациях Выселковского района

№ п/п	Наименование задачи, результата	Срок реализации	Ответственный исполнитель/соисполнители	Ожидаемый результат
3.1. Требования к пищевым продуктам:				
3.1.1.	Контроль комплекта документов,	Постоянно	Руководители	Безопасное для

	подтверждающих соответствия пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, изделиям, упаковке маркировки		общеобразовательных организаций	здоровья употребление пищевых продуктов
3.1.2.	Контроль комплекта документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Безопасное для здоровья употребление пищевых продуктов
3.1.3.	Контроль комплекта документов, подтверждающих их прослеживаемость, в том числе в системе «Меркурий»	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	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	Руководители общеобразовательных организаций	Безопасное для здоровья употребление пищевых продуктов
3.2.2.	Контроль приемки продуктов питания для организации питания обучающихся с сопроводительной документацией и маркировки пищевой продукции	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Безопасное для здоровья употребление пищевых продуктов
3.2.3.	Доставка продуктов питания и готовой продукции, соблюдение санитарных норм и правил	Постоянно	Руководитель МКУ МТПО УО МО Выселковский район	Безопасная для здоровья обучающихся

3.3. Требования к технологическому процессу приготовления блюд					
3.3.1.	Мониторинг оснащения холодильным, мочным инвентарем, посудой	технологическим, оборудованием,	Не реже одного раза в квартал	Китаев И.С., руководитель МКУ МТПО УО МО Выселковский район/Руководители общеобразовательных организаций	Качественное приготовление кулинарных блюд
3.3.2.	Разработка и внедрение системы ХАССП		15 августа ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	Обеспечение безопасного потребления продуктов питания
3.3.3.	Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП		Не реже одного раза в квартал	Руководители общеобразовательных организаций	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	Руководители общеобразовательных организаций	Соблюдение санитарных правил
3.4. Требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков					
3.4.1.	Обеспеченность оборудованием с безопасной конструкцией и поддержание в исправном состоянии		Постоянно	Китаев И.С., руководитель МКУ МТПО УО МО Выселковский район/Руководители общеобразовательных организаций	Безопасность работников пищеблока

				организаций	
3.4.2.	Соответствие пищеблоков, производственных помещений требованиям	Постоянно	Китаев И.С., руководитель МКУ МТПО УО МО Выселковский район/Руководители общеобразовательных организаций	Безопасность работников пищеблока	
3.4.3.	Обеспечение холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения	Постоянно	Китаев И.С., руководитель МКУ МТПО УО МО Выселковский район/Руководители общеобразовательных организаций	Качественное приготовление 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 тенденциями	Постоянно	Китаев И.С., руководитель МКУ МТПО УО МО Выселковский район/Руководители общеобразовательных организаций	Качественное приготовление кулинарных блюд	
3.5.2.	Своевременное ведение паспортов пищеблоков	Постоянно	Холодова Ю.С. специалист МКУ МТПО УО МО Выселковский район/Руководители	Своевременная замена материально-технической базы	

				общеобразовательных организаций	
3.5.3.	Оформление, в соответствии с современным и эстетическим интерьером, обеденного зала	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Благоприятная среда при приеме пищи	
3.5.4.	Своевременное обеспечение питанием детей (в течение не более трех перемен)	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Соблюдение графика питания	
3.5.5.	Обеспечение соблюдения гигиенических требований обучающихся перед едой	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Предотвращение инфекционных заболеваний	
3.5.6.	Оборудование обеденного зала столовой мебелью без повреждений, устойчивая перед дезинфицирующими средствами, легко моющаяся поверхность	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Предотвращение травматизма и инфекционных заболеваний при приеме пищи	
3.5.7.	Обеспечение необходимой кухонной посуды, учитывающая количества приготавливаемых блюд, их объемы и виды	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Своевременное и качественное приготовление кулинарных блюд	
3.5.8.	Обеспечение необходимым технологическим оборудованием, учитывающая мощность и современные тенденции по использованию оборудования (пароконвектомат, духовой	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Своевременное и качественное приготовление кулинарных блюд	

	(жарочный) шкаф, электросковорода				
3.5.9.	Технический контроль исправности технологического оборудования	До 1 августа ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	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	Руководители общеобразовательных организаций	Предотвращение распространения инфекционных заболеваний	
3.6.2.	Обеспечение необходимым уборочным инвентарем и местом его хранения	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Предотвращение распространения инфекционных заболеваний	
3.6.3.	График проведения генеральных уборок всех помещений	До 30 августа, до 1 января ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	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	Руководители общеобразовательных организаций	Мытье посуды в соответствии с установленными требованиями	

3.7.2.	Обеспечить условия для мытья кухонной и столовой посуды	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Чистота и безопасность ежедневного использования посуды
3.7.3.	Обеспечить условия для просушивания столовой и кухонной посуды	Постоянно	Руководители общеобразовательных организаций	Предотвращение образования бактерий и дальнейшего возникновения инфекций
3.7.4.	Утвердить графики проведения текущей и профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации	До 30 августа	Руководители общеобразовательных организаций	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 муниципальном уровне				

4.1.1.	Оформление и наполняемость сайта общеобразовательных организаций	Постоянно	Холодова Ю.С. специалист МКУ МТПО УО МО Выселковский район/ Руководители общеобразовательных организаций	Своевременное информирование родителей об организации питания
4.2. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации				
4.2.1.	Разработать Положение и приказ о создании бракеражной комиссии	До 30 августа ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	Качественное приготовление кулинарных блюд
4.2.2.	Создать график посещения родительской ответственностью столовую	До 30 августа ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	Качественное приготовление кулинарных блюд
4.2.3.	Разработать необходимые документы в части касающейся организации питания	До 30 августа ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	Однообразный подход к организации питания
4.2.4.	Разработать необходимые документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания	До 30 августа ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	Однообразный подход к организации питания
4.3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса				
4.3.1.	Своевременное проведение аттестации	ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	Предотвращение инфекционных заболеваний

4.4. Требования к уровню квалификации кадров				
4.4.1.	Провести мониторинг квалификации кадров	До 1 июня ежегодно	Руководители общеобразовательных организаций	Своевременное прохождение переподготовки
4.4.2.	Провести переподготовку, дополнительную подготовку и повышение квалификации кадров	До 25 августа, по мере необходимости	Руководители общеобразовательных организаций	Совершенствование знаний в организации питания
4.5. Финансовая модель организации питания				
4.5.1.	Осуществить оплату за продукты питания, приобретенные на питание обучающихся, в том числе детей с ОВЗ и детей-инвалидов, поставщикам	Ежемесячно 0	Жаркова Е.Н., руководитель МКУ ЦБ/ Руководители общеобразовательных организаций	Регулярная поставка продуктов питания
4.5.2.	Осуществить компенсационную выплату за питание детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями, обучающимся на дому	До 8 числа ежемесячно	Жаркова Е.Н., руководитель МКУ ЦБ/ Руководители общеобразовательных организаций	Обеспечение 2-х разовым питанием детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся на Дому

