

Утверждаю:

Директор МБОУ «СОШ №1» Ф.Г. Алиева



Дата: 03 сентября 2020 года

«Дорожная карта»

по обеспечению условий организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ №1» ГО «город Каспийск», 2020-2021 уч. год

№	Мероприятия	Сроки реализации	Ответственный	Ожидаемый результат
1.	Разработка нормативно – правовых актов в части организации школьного питания	2020-2021 годы	заместитель директора по УВР	1. «Положение о бракеражной комиссии» принято на заседании педагогического совета МБОУ «СОШ №1» и утверждено директором МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф. Г. 2. «Положение о школьной столовой», утверждено директором МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф. Г. и согласовано с председателем ПК МБОУ «СОШ №1» Мирзаевой А.М. 22 августа 2020г 3. Приказ "Об организации питания в школе" от 22 августа 2020г №36; 4. Приказ «О соблюдении санитарных норм в школьной столовой» от 22 августа 2020г № 43; 5. Приказ «О создании бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном

			<p>учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1» городского округа «город Каспийск» от «22» августа 2020 г №;</p> <p>6. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО; Утверждено директором МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф. Г.</p> <p>7. Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся №42 от 31.08.2020г.</p> <p>8. Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школа – территория здорового питания», срок реализации 2019- 2021 годы, утверждена приказом директора МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф.Г. № 93 от 29 августа 2019г.;</p>
2	<p>Количество учащихся начальной школы, охваченных горячим питанием</p>		<p>На 1 сентября 2020 года в МБОУ «СОШ №1» обучается 1041 обучающихся начальной школы. Горячим питанием охвачено 1038 обучающихся.</p>
3	<p>Размещение на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе</p>		<p>Вся информация об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню размещена на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: https://1.dagestanschool.ru/?section_id=216</p>

	ежедневного меню		Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой: пройден медосмотр, сделаны все необходимые прививки: АДСМ, КОРЬ, ГЕПАТИТ;
4.	Подготовка и повышение квалификации кадров, осуществляющих организацию питания в образовательных организациях: Наличие специалистов, состоящих в штате образовательной организации поваров, кухонных работников. Необходимость увеличения штата кухработников		Повар-1 Помощник повара -1 Посудомойщик -1
5.	Выполнение рекомендации по организации питания обучающихся ОО		В связи с увеличением количества блюд и их разнообразием возникла необходимость в увеличении штата кухработников - 2чел. 1. Меню разработано и утверждено директором школы на 2 учебные недели с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, состоит из завтрака и комплексного обеда. 2. Столовая осуществляет производительную деятельность в 6 дней: с понедельника по субботу включительно – в режиме работы школы (только 1-е классы – в 5 дней) 3. Питание организовано по графику, утвержденному директором школы (приказ №39 от 29.08.2020г) 4. Питание организовано в школьной столовой, которая находится в здании школы. 5. Рекомендуемый набор помещений указан в «Дорожной карте», п. 7 6. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. 7. Всеми работниками пищеблока строго

			<p>соблюдаются требования к санитарно – гигиеническим нормам в условиях распространения вируса.</p> <p>8. Документация по питанию поваром ведется своевременно, имеются журналы бракеража сырой и готовой продукции, журнал контроля выхода готовых блюд, накопительные ведомости, журнал посещаемости, Журнал учета продуктов питания. Имеются технологические карты на каждое блюдо.</p> <p>9. В школе организована пропаганда основ здорового питания, ведется разъяснительная работа в виде бесед, лекций, викторин с учащимися и их родителями.</p> <p>10. Разработана Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школа – территория здорового питания», срок реализации 2019- 2021 годы, утверждена приказом директора МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф.Г. № 93 от 29 августа 2019г.;</p> <p>11. В школе ведется работа по соблюдению правил личной гигиены. В каждом классе ведется журнал здоровья, установлены рециркуляторы и дозаторы.</p> <p>12. Обеспечен контроль качества питания родительской общественностью, создана комиссия в составе 4 чел. Положение и приказ утверждены директором школы, приказ № 42 от 31.08 2020г</p> <p>13. По итогам проверки комиссией составлен акт готовности пищеблока к началу учебного года.</p>
6.	Наличие пищеблока и наличие столовой		Столовая на 120 посадочных мест с

обеденным залом, 600 м²;

<p>7. Наличие технологического оборудования</p>	<p>постоянно</p>	<p>Зам. директора по АХЧ</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Столовая (зал)</td> <td>30 шт.</td> </tr> <tr> <td>Обеденные столы:</td> <td></td> <td>120 шт.</td> </tr> <tr> <td>Стулья</td> <td></td> <td>10 шт.</td> </tr> <tr> <td>Рукомойники</td> <td></td> <td>3 шт.</td> </tr> <tr> <td>Сушилки для рук</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Кухня (горячий цех)</td> </tr> <tr> <td>Стеллажи железные</td> <td></td> <td>4 шт.</td> </tr> <tr> <td>Печь ОП</td> <td></td> <td>2 шт.</td> </tr> <tr> <td>Шкаф эл. д./вент</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Электрический жарочный шкаф</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Стол кондитерский</td> <td></td> <td>2 шт.</td> </tr> <tr> <td>Холодильный шкаф</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Электросковорода</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Раздаточная зона</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Мармиты для первых, вторых блюд</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Посудомоечный зал</td> </tr> <tr> <td>Мойки для посуды</td> <td></td> <td>6 шт.</td> </tr> <tr> <td>Стеллажи железные</td> <td></td> <td>4 шт.</td> </tr> <tr> <td>Стол для грязной посуды</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Общая моечная ванна</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Мясной цех</td> </tr> <tr> <td>Стол для разделки мяса</td> <td></td> <td>2 шт.</td> </tr> <tr> <td>Стол для разделки рыбы</td> <td></td> <td>2 шт.</td> </tr> <tr> <td>Мясорубка</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Кладовая</td> </tr> <tr> <td>Холодильник</td> <td></td> <td>2 шт.</td> </tr> <tr> <td>Морозильник</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Подтоварники</td> <td></td> <td>6 шт.</td> </tr> <tr> <td>Стеллажи деревянные</td> <td></td> <td>1 шт.</td> </tr> </table>	Столовая (зал)		30 шт.	Обеденные столы:		120 шт.	Стулья		10 шт.	Рукомойники		3 шт.	Сушилки для рук			Кухня (горячий цех)			Стеллажи железные		4 шт.	Печь ОП		2 шт.	Шкаф эл. д./вент		1 шт.	Электрический жарочный шкаф		1 шт.				Стол кондитерский		2 шт.	Холодильный шкаф		1 шт.	Электросковорода		1 шт.	Раздаточная зона			Мармиты для первых, вторых блюд		1 шт.	Посудомоечный зал			Мойки для посуды		6 шт.	Стеллажи железные		4 шт.	Стол для грязной посуды		1 шт.	Общая моечная ванна		1 шт.	Мясной цех			Стол для разделки мяса		2 шт.	Стол для разделки рыбы		2 шт.	Мясорубка		1 шт.	Кладовая			Холодильник		2 шт.	Морозильник		1 шт.	Подтоварники		6 шт.	Стеллажи деревянные		1 шт.
Столовая (зал)		30 шт.																																																																																											
Обеденные столы:		120 шт.																																																																																											
Стулья		10 шт.																																																																																											
Рукомойники		3 шт.																																																																																											
Сушилки для рук																																																																																													
Кухня (горячий цех)																																																																																													
Стеллажи железные		4 шт.																																																																																											
Печь ОП		2 шт.																																																																																											
Шкаф эл. д./вент		1 шт.																																																																																											
Электрический жарочный шкаф		1 шт.																																																																																											
Стол кондитерский		2 шт.																																																																																											
Холодильный шкаф		1 шт.																																																																																											
Электросковорода		1 шт.																																																																																											
Раздаточная зона																																																																																													
Мармиты для первых, вторых блюд		1 шт.																																																																																											
Посудомоечный зал																																																																																													
Мойки для посуды		6 шт.																																																																																											
Стеллажи железные		4 шт.																																																																																											
Стол для грязной посуды		1 шт.																																																																																											
Общая моечная ванна		1 шт.																																																																																											
Мясной цех																																																																																													
Стол для разделки мяса		2 шт.																																																																																											
Стол для разделки рыбы		2 шт.																																																																																											
Мясорубка		1 шт.																																																																																											
Кладовая																																																																																													
Холодильник		2 шт.																																																																																											
Морозильник		1 шт.																																																																																											
Подтоварники		6 шт.																																																																																											
Стеллажи деревянные		1 шт.																																																																																											

	Столы	3 шт.
	Овощной цех	
	Каргофелеочистительная машина	1 шт.
	Овощерезательная машина	1 шт.
	Моечная ванна	1 шт.
8	<p>Проблемы для эфективной организации горячего питания учащихся 1-4 классов</p>	<p>1. Перегруженность школы 2. Нехватка посадочных мест 3. Нехватка посуды: тарелки для 1 и 2 блюд, стаканы, тазы, кастрюли: 40 л - 2шт., 30л. - 2шт., подносы.</p>