

Дорожная карта

по улучшению качества и увеличению охвата горячим питанием обучающихся.

п/п	Наименование мероприятия	Исполнитель	Сроки исполнения
1	Разработка и утверждение локальных нормативных актов регулирующих вопросы организации питания.	Директор школы, ответственный по питанию.	сентябрь
2	Изучение мнения родителей о качестве организации горячего питания в школе: -проведение «Дней открытых дверей» школьных столовых с организацией дегустации рационов питания; -анкетирование родительской общественности по вопросу создания условий и удовлетворенности качеством питания школьников;	Сотрудники пищеблока, ответственный по питанию, классные руководители.	сентябрь.
3	Проведение анализа эффективности использования обеденных залов общеобразовательных учреждений (распределения обучающихся, получающих питание, по переменам)	Администрация школы, ответственный по питанию.	сентябрь
3	Уточнение категорий обучающихся, нуждающихся в организации бесплатного и льготного питания.	Ответственный по питанию, классные руководители.	август, сентябрь

4	Создание Интернет - страницы на сайте школы, освещающей проблемы школьного питания.	Учителя информатики	Сентябрь, октябрь
5	Формирование навыков и культуры здорового питания учащихся, профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.	Медицинский работник	ноябрь
6	Проведение тематических родительских собраний по вопросам формирования культуры здорового питания обучающихся.	Администрация школы, классные руководители.	В течение года
7	Проведение работы по формированию здорового образа жизни и санитарно - гигиеническому просвещению обучающихся.	классные руководители, медицинский работник.	В течение года
8	Проведение анализа качества и эффективности действующего меню. Корректировка действующего примерного меню с учётом мнения комиссий по проверке качества питания и родителей обучающихся.	Администрация школы, бракеражная комиссия	постоянно
9	-Мониторинг организации питания обучающихся образовательных организаций. -Мониторинг количества обучающихся, получающих горячее питание через буфеты.	Ответственный по питанию	постоянно
10	Проведение проверок организации школьного питания.		
11	Организация и контроль за поступлением всей продукции на пищеблоке образовательных организации с товаропроизводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции в соответствии с техническими регламентами	Сотрудники пищеблока	постоянно