

Отдел образования
администрации
Бузулукского района

ПРИКАЗ

17.06.2021 г. №235

Об утверждении плана мероприятий
(«дорожная карта») по обеспечению
горячим здоровым питанием обучающихся 1-11 классов
общеобразовательных организаций
Бузулукского района с 1 сентября 2021 года

В целях обеспечения горячим здоровым питанием и увеличения охвата школьников общеобразовательных организаций Бузулукского района горячим питанием с 1 сентября 2021 года

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый План мероприятий («дорожная карта») по организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях Бузулукского района согласно приложению №1 к настоящему приказу.

2. Назначить ответственным исполнителем и координатором выполнения мероприятий «дорожной карты» ведущего специалиста отдела образования по питанию и безопасности Кубеткину С.А.

3. Кубеткиной С.А. довести до сведения общеобразовательных организаций информацию «дорожной карты» в срок до 19.06.2021 и обеспечить контроль за выполнением мероприятий.

4. Системному администратору МКУ «РМЦ ООО» Лагутину Д.А. разместить настоящий приказ с приложением на официальном сайте отдела образования в разделе «Школьное питание» до 18.06.2021 г.

5. Возложить ответственность за выполнением мероприятий «дорожной карты» на уровне общеобразовательной организации на руководителей общеобразовательных организаций Бузулукского района.

6. Руководителям общеобразовательных организаций:

- разработать и утвердить план мероприятий («дорожная карта») по организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательной организации до 20.06.2021 г.;

- принять меры по обеспечению выполнения единого меню (уточнение спецификации закупок, логистика поставки продуктов питания, заключение договоров и дополнительных соглашений, информирование родителей и др.) до 25.08.2021 г.;

- провести паспортизацию школьных пищеблоков до 20.06.2021 г. По образцу (приложение №2) и направить в отдел образования (Кубеткиной С.А.);

-подготовить инфраструктуру пищеблоков для реализации единого примерного меню до 1 сентября 2021 г.;

-обеспечить школьные пищеблоки квалифицированными кадрами;

-обеспечить создание и функционирование раздела «food» на сайтах в виде электронной таблицы в формате XLSX года с 1 сентября 2021 года;

-разместить распорядительный акт и «дорожную карту» в разделе «Школьное питание» на официальном сайте общеобразовательной организации, а также единое примерное меню и другие материалы (нормативную базу, сценарии классных часов и иных мероприятий о здоровом питании с детьми и их родителями (законными представителями), акты по результатам общественного контроля, бракеражной комиссии) по организации школьного питания;

-направить приказ с приложениями по общеобразовательной организации после подписания заместителям директора и классным руководителям для исполнения мероприятий и информирования обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних;

-обеспечить своевременное и качественное исполнение мероприятий, включенных в «дорожную карту» по организации горячего здорового питания обучающихся.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник отдела образования

С.В.Статинов

Разослано: в дело, МКУ «РМЦ ООО», ОО-28



План мероприятий («дорожная карта») по обеспечению горячим здоровым питанием обучающихся 1-11 классов общеобразовательных организаций Бузулукского района с 1 сентября 2021 г.

№ п\п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Прогнозируемый результат
1	Разработка, утверждение и согласование в установленном порядке с Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области единое примерное меню для обучающихся 1-4 классов; 5-11 классов; для детей с ОВЗ: 1-4 классов 5-11 классов общеобразовательных организаций Бузулукского района.	до 1.08.2021 г	Отдел образования Кубеткина С.А.	Наличие утвержденного и согласованного в установленном порядке единого примерного меню по Бузулукскому району.
2	Разработка программы ХАССП для школьной столовой посредством заключения договора со специалистом или организацией.	до 1.08.2021 г	Общеобразовательные организации (ОО)	Разработана система ХАССП и поддерживается в школьных столовых ОО.
3	Проведение капитальных ремонтов пищеблоков МОБУ «Проскуринская ООШ», МОБУ «Новоалександровская СОШ».	до 20.08.2021 г.	Отдел образования МОБУ «Проскуринская ООШ», МОБУ «Новоалександровская СОШ».	В двух школах проведен капитальный ремонт пищеблоков.
4	Создание инфраструктуры и оснащение образовательных организаций соответствующим оборудованием, необходимым для организации горячего здорового питания:	до 1.09.2021 г	Общеобразовательные организации (ОО)	

4.1.	Проведение аудита пищеблоков и обеденных залов, паспортизация школьных пищеблоков.	до 21.06.2021 г	Кубеткина С.А.Общеобразовательные организации (ОО)	Наличие фактических показателей состояния пищеблоков и столовых; определение проблем и формирование механизмов их решения.
4.2.	Обновление материально-технической базы пищеблоков и школьных столовых в соответствии с требованиями и в целях устранения предписаний Роспотребнадзора.	до 5.08.2021 г.	Общеобразовательные организации (ОО)	Обеспечение условий организации питания в общеобразовательных организациях.
5.	Снабжение качественными продуктами питания общеобразовательных организаций.	до 31.08.2021 г.	Общеобразовательные организации (ОО) поставщики	
5.1.	Проведение организационных мероприятий по 100% выполнению меню:	до 25.08.2021 г.	Общеобразовательные организации (ОО) ЭХ отдел МКУ «РМЦ ООО»	обеспечено 100% выполнение меню
	-уточнение спецификации закупок;			
	-логистика поставки продуктов питания;			
	-разработка документации для проведения процедур выбора поставщика питания;			
	-заключение договоров и допсоглашений с поставщиками и др.			
5.2.	Полная закупка продуктов согласно 10-дневному меню.	до 1.09.2021 г.	Общеобразовательные организации (ОО)	Полная обеспеченность продуктами согласно 10 дневному меню, готовность школ к обеспечению горячим здоровым питанием обучающихся с 1 сентября 2021 г.
7.	Подготовка кадрового обеспечения			
7.1.	Организация курсовой переподготовки персонала, гигиенического обучения,	до 1.09.2021 г	Общеобразовательные организации (ОО)	Обеспеченность квалифицированными

	повышение квалификации. Прохождение обязательных медицинских осмотров.			кадрами персонала пищеблоков.
8.	Размещение на стендах в фойе, в школьных столовых, на официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню.	до 1.09.2021 г	Общеобразовательные организации (ОО)	Обеспечена открытость и доступность информации об организации питания школьников в общеобразовательных организациях для родителей (законных представителей) и обучающихся.
8.1.	Обновление информации на официальном сайте отдела образования (раздел «Школьное питание»)	ежемесячно	Отдел образования Кубеткина С.А. Лагутин Д.А.	Обеспечен доступ к актуальной информации о школьном питании пользователей
9	Создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и других заболеваний среди обучающихся и сотрудников в общеобразовательных организациях в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СП 3.1.2.4.3598-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 1.09.2021 г	Общеобразовательные организации (ОО)	Созданы безопасные условия для сохранения здоровья обучающихся и персонала, предотвращения распространения заболеваний, вирусных инфекций.
10.	Контрольные мероприятия			
10.1	Проведение административных (аппаратных) совещаний по вопросам реализации мероприятий «дорожной карты»	1 раз в неделю и по необходимости	Общеобразовательные организации (ОО) Отдел образования	Информированность о ходе подготовки к обеспечению горячим здоровым питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Бузулукского района для принятия оптимальных решений по корректировке ситуации.

**ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №__
муниципального образования Бузулукский район**

Адрес ОУ _____
Телефон _____
Расчетная вместимость школы _____ человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей _____ человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	
3	Буфет-раздаточная	
4	Буфет (дополнительное питание)	
5	Помещение для приема пищи	
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	

							во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные					
		Стулья					
		Раковины для мытья рук					
		Электрополотенца					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд					
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов					
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.					
		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный					
		Пароконвектомат					
		Столы производственные					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная					
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирачной					

		насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба					
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук					
		Другое					
И т.д. (указать вес помещения из требуемых, в случае их отсутствия указать что отсутствуют, если есть совместные помещения то указать какие)							

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		
---	--	--

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – ;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - ____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - ____ чел.

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	
8	Положение о школьном совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
12	График питания в школьной столовой	
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню	
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	

17	Наличие должностных инструкций	
18	ДРУГОЕ	

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания (указать прием пищи)	1-4	5-11
		двухразового питания		
		полдника		
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)			
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)			
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)			
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)			
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)			
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)			

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

Директор _____
название образовательной организации подпись

/ _____ /
Фамилия, инициалы руководителя

