



**«Дорожная карта» по повышению качества организации питания  
 в ГБОУ школа № 34 Невского района Санкт-Петербурга**

**I. Основные направления работы:**

Мероприятие	Название показателя	Текущее значение показателя	Плановое значение показателя	Сроки реализации	Ответственные за достижение планового значения (ФИО, должность)
<b>Повышение удовлетворенности школьников качеством питания в школе: вкус, разнообразие, температура блюд</b>					
Усиление контроля за применением улучшенного меню	- количество контрольных мероприятий - качественные параметры блюд	3 + ежедневный контроль	15	2024-25	Ответственные за организацию питания: Стекланникова Е.К. Серова О.В.
Увеличение контрольных рейдов бракеражной комиссии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ежедневный контроль</b></li> <li>1. Ежедневный контроль оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)</li> <li>2. Ежедневный контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.</li> <li>3. Ежедневный контроль за полнотой вложений продуктов при приготовлении.</li> <li>4. Ежедневный контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.</li> <li>5. Ежедневный контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.</li> <li>6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб.</li> <li>7. Взятие проб из общего котла.</li> <li>• <b>Ежемесячный контроль</b></li> <li>1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в</li> </ul>	2	9	2024-25	<b>Члены бракеражной комиссии</b> Председатель Бракеражной комиссии ГБОУ школы №34- директор школы- Сергеева Т.А.  По улице Коллонтай,27/4: Стекланникова Е.К- педагог-организатор Колногуз Л.Е.- психолог, Грязнова В.Р.- врач, Ячменцева Т.В.- мед. сестра, Лукина М.А.-зам дир по УВР. Зав. производством

	<p>классах.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.</li> <li>2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.</li> <li>3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.</li> <li>4. Контроль качества обработки и мытья посуды.</li> <li>5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.</li> <li>6. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.</li> <li>7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.</li> </ol>				<p>- Бугосанова Т.А. повар - Кулишова С.Н.</p> <p><u>Шотмана,12/3:</u> Зам. Дир. По ВР. – Григорьева С.В. Серова О.В. –учитель Маслова А.И.- учитель, председатель ПК, Кревец Н.Г.- врач Марданшина О.И.- Зав. производством Бедрицкая И.В - повар</p>
<p>Увеличение контрольных рейдов Совета по питанию</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Плановая проверка состояния готовности пищеблока к приему учащихся: осмотр посуды, соблюдение правил и условий хранения продуктов, сроки реализации, наличие журналов, спец. одежды.</li> <li>2. Контроль температурного режима подачи блюд. Наличие санитарной одежды и соблюдение правил ее использования. Качество уборки столов во время текущей и генеральной уборок обеденного зала. Осмотр посуды (наличие повреждений и сколов)</li> <li>3. Контроль температурного режима подачи блюд. Наличие санитарной одежды и соблюдение правил ее использования. Качество уборки столов во время текущей и генеральной уборок обеденного зала. Осмотр посуды (наличие повреждений и сколов).</li> <li>4. Органолептическая проверка приготовленных блюд. Обеспечение санитарии на пищеблоке, Соблюдение режима сервировки столов.</li> </ol>	1	6	2024-25	<p><b>Члены Совета по питанию</b> Председатель совета по питанию ГБОУ школы №34- директор школы- Сергеева Т.А. <u>По улице Коллонтай,27/4</u></p> <p><u>Стеглянникова Е.К-</u> <u>педагог-организатор,</u> Минибаева Александра Алексеевна- родительская общественность, Лукина М.А.- зам. Дир</p>

	<p>* Анализ организации питания в ОУ Профилактика инфекционных заболеваний 5. Проверка наличия сколов на посуде. Наличие суточных проб. Соблюдение режима питания. Плановая проверка организации питьевого режима, наличие уголков гигиены, ведение папок здоровья. * Общешкольное родительское собрание 6. Контрольное взвешивание порций со столов. Ведение документации пищеблока, журналов температурного режима, выполнения генеральных и текущих уборок. Постановка суточных проб.</p>				<p>по УВР., Грязнова В.Р.- врач, Ячменцева Т,В.- мед. сестра <u>Шотмана,12/3</u> <u>Зам. Дир. По ВР. –</u> <u>Григорьева С.В.</u> Серова О.В. – соц. педагог Маслова А.И.- учитель, председатель ПК, Алексеева О.В.– родительская общественность</p>
Рассмотрение вопросов питания на тематических классных часах	Ежедневные беседы и пятиминутки на познавательных переменах и в ГПД	ежедневно	ежедневно	2024-25	Классные руководители, воспитатели
<b>Обеспечение необходимым современным оборудованием и мебелью школьного пищеблока и столовой (при необходимости)</b>					
Доукомплектование столовых оборудованием	-	-	-		<p>Заместитель директора по АХР Колесова Ю.А. Заведующий хозяйством Кирсанова Н.И.</p>
<b>Списание</b>					
Шкаф жарочный ШЖЭ-2	сеИ138063				
Котел пищеvarочный электрический КПЭ-60	сеИ163254				
Сковорода электрическая СЭП,025	ИА110106159				
Привод электрический П П	сеИ138025				
Машина посудомоечная МПУ-700	сеАХ138090				
Мясорубка МИМ300	сеИ138024				
Мармит 1-х блюд 3 конфорки "Ли́ра-К" (МЭП-1Б)	ИА110104262				
Машина МПР-350М.02	ИА110106161				

(протирачная )					
Машина посудомоечная ММУ-1000	ИА110106170				
Машина протирачная МПР-350М-01	ИА4101040049				
Машина тестомесильная HS20BS	ИА110104225				
Мясорубка МИМ 300	сеАХ132016а				
Овощерезка МПР-350-00	И163249				
Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП-0,72М-ДШ	ИА110104265				
Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП-0,72М-ДШ	ИА110104264				
Плита электрическая ЭП-2 ЖШК	сеАХ163054				
Универсальный привод 1Р44	сеАХ132016				
Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3	ИА110104261				
Шкаф холодильный ШХН-07	сеАХ138094				
Электросковорода СЭП-0,25	ИА110106171				
Холодильный шкаф ШХ-0,7	сеАХ163058_01				
<b>Текущие работы</b>					
Подключение вытяжки посудомоечной машины		1	1	2024-25	
Замена автомата на электро сковороду	Текущий ремонт	1	1	2024-25	
Ремонт сеток вентиляции	Подготовка к новому учебному году			2024-25	
Установка маскитной сетки		1	1	2024-25	
Регулировка окон	Профилактический осмотр	По необходимости	По необходимости	2024-25	

<b>Создание системы мониторинга и контроля над организацией питания в школе</b>					
Введение систем ежедневного медико-санитарного контроля качества блюд	Ведение журнала бракеража готовой продукции. Допуск готовой продукции к реализации.	ежедневно	ежедневно	2024-25	Члены бракеражной комиссии
Контроль за внешним видом, применением перчаток работниками пищеблока	Ведение журнала «Здоровья персонала пищеблока». Получение допуска к работе.	ежедневно	ежедневно	2024-25	Члены бракеражной комиссии, совет по питанию, родительский контроль
Контроль за качеством сервировки, наличием салфеток, приборов, их чистой и целостностью посуды	Акты проверок	ежедневно	ежедневно	2024-25	Члены бракеражной комиссии, совет по питанию, родительский контроль
Мониторинг обучающихся и родителей «Культура здорового питания»	опрос	2 раза в год	2 раза в год	2024-25	Ответственные по питанию, классные руководители, воспитатели
Анкетирование участников образовательных отношений по выявлению удовлетворенности качеством организации питания	Анализ результатов анкетирования	План мероприятий	Корректировка плана мероприятий по результатам анкетирования	2024-25	
Флеш-бокс для сбора заявок, предложений, претензий от участников образовательных отношений на сайте ОУ в разделе «Питание»	Количество мероприятий по обращениям		Отзывы по результатам	2024-25	
Рассмотрение вопросов питания на родительских собраниях, Советах родителей		По плану проведения	По плану проведения	2024-25	
<b>Совершенствование системы обратной связи от родителей и школьников по вопросам организации питания на уровне ОУ</b>					

Контроль системности заполнения и актуализация портала food-htlm		ежедневно	ежедневно	2024-25	Члены бракеражной комиссии, совет по питанию, родительский контроль
Мероприятия по родительскому контролю организации питания в школе	Посещение обеденного зала, знакомство с организацией питания в школе	1 раз в четверть	1 раз в четверть	2024-25	
Работа интернет приемной	Работа с обращениями родителей по улучшению условий организации питания в школе	По необходимости		2024-25	
Своевременное обновление информации на сайте		ежедневно	ежедневно	2024-25	
<b>Популяризация среди школьников основ здорового питания и привитие культуры правильного питания</b>					
Проведение тематических недель питания	Количество	2	4	2024-25	
Введение в планы работы классных руководителей модуля «Культура здорового питания»	Количество	2	4	2024-25	Ответственные по питанию, педагог-организатор, зам. дир по УВР, классные руководители
Создание, демонстрация видеороликов по пропаганде здорового питания и культуры поведения во время приема пищи	Количество участников	5-9 классы	5-9 классы 1-4 классы	2024-25	Ответственные по питанию, педагог-организатор, зам. дир по УВР
Оформление стендов со сменными страницами «Здоровое питание-здоровой будущее», «Информация о питании»	Количество	1	2	2024-25	Ответственные по питанию, педагог-организатор
Участие в конкурсах, фестивалях, выставках, посвященных здоровому питанию и кулинарному	Количество / результативность	1	2	2024-25	Классные руководители, воспитатели, педагог-организатор

искусству					
Ежемесячное предоставление данных об учащихся льготных категорий в Автоматизированное рабочее место сотрудника администрации района Санкт-Петербурга, ответственного за социальное питание учащихся ОУ, Государственной информационной системы Санкт-Петербурга «Комплексная автоматизированная информационная система каталогизации ресурсов образования Санкт-Петербурга (далее – АРМ Соцпитание)					
Актуализация данных об учащихся льготных категорий в АРМ Соцпитание	Число учащихся начальной школы ОУ в АРМ Соцпитание по состоянию на сентябрь 2024 (в %)		100%		Стеглянникова Е.К.

## II. Ожидаемые результаты (указываются по каждому мероприятию):

1. Обеспечение контроля за применением улучшенного меню и своевременной актуализации портала food-htlm
2. Включение в систему контроля качества организации питания всех участников образовательных отношений за счет расширения спектра мероприятий
3. Расширение форм наглядности и пропаганды здорового питания и культуры пищевого поведения
4. Включение в профориентационную работу с обучающимися профилей и компетенций, связанных с питанием и обслуживанием
5. Внедрение вариативных форм получения обратной связи для своевременного сбора заявок, предложений, претензий от участников образовательных отношений и внесения предложений по улучшению работы по организации качественного бесплатного питания для обучающихся с ОВЗ.
6. Своевременное обновление информации на портале «Организация автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся»
7. Усовершенствование материально-технической базы пищеблока.