

**План мероприятий
по улучшению качества и безопасности организации
питания детей в МАОУ «СОШ № 10» на 2026-2027 уч.г.**

цель: сохранение и укрепление здоровья учащихся, создание условий, обеспечивающих качественное горячее питание учащихся МАОУ «СОШ № 10»

№	Мероприятие	Сроки реализации	Ответственный
1. Организационно-управленческие мероприятия			
1.	Обеспечение питанием обучающихся школы в соответствии с постановлением главы Администрации городского округа город Стерлитамак	В течение года	Администрация МАОУ «СОШ № 10»
2.	Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное (общее) образование, детей из многодетных малообеспеченных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, детей участников СВО	В течение года	Администрация МАОУ «СОШ № 10»
3.	Организация ежедневной бесперебойной работы столовой и буфета школы	В течение года	Администрация МАОУ «СОШ № 10».
2. Обеспечение качественного горячего питания в школе			
1.	Соблюдение СанПиН 2.3/2.4.4282 – 26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ФЗ № 47-ФЗ от 01.03.2020г. «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», методических рекомендаций по организации питания в образовательных организациях Министерства науки и образования РБ № 16-05 от 17.08.2020г	постоянно	Организатор питания ООО «Центр социального питания», сотрудники пищеблока
2.	Усилить контроль за поступлением, приемом в школу продуктов питания и питьевой воды. Соответствие их нормативным требованиям, поступление только с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность (с указанием даты выработки, сроков реализации и условий хранения). Своевременное внесение сведений о поступлении продуктов питания в информационную систему «Меркурий» ФГИС «ВетИС»	постоянно	Организатор питания ООО «Центр социального питания», сотрудники пищеблока, повар-бригадир, медработник школы, ответственный за организацию питания в школе, заместитель директора по АХЧ
3.	Усилить контроль за соответствием пищевых продуктов и продовольственного сырья требованиям технических регламентов,		Организатор питания ООО «Центр социального питания»,

	национальных стандартов и иных нормативных документов		сотрудники пищеблока, повар-бригадир, медработник школы, ответственный за организацию питания в школе,
4.	Усилить контроль за проведением бракеража поступающей пищевой продукцией и готовых к употреблению блюд	постоянно	Повар-бригадир, медработник школы, члены бракеражной комиссии
5.	Усилить контроль за соблюдением требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся, к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентарю, посуде	постоянно	Организатор питания ООО «Центр социального питания», повар-бригадир, медработник школы, члены бракеражной комиссии
6.	Усилить контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока	постоянно	Организатор питания ООО «Центр социального питания», повар-бригадир, медработник школы, ответственный за организацию питания в школе, заместитель директора по АХЧ
7.	Усилить контроль по допуску работников пищеблока, прошедших предварительный периодический медицинский осмотр, гигиеническую подготовку в соответствии с установленным порядком и ежедневный осмотр с допуском к работе и соблюдение работниками пищеблока личной гигиены и санитарного состояния спецодежды	постоянно	Организатор питания ООО «Центр социального питания», повар-бригадир, медработник школы, ответственный за организацию питания в школе, заместитель директора по АХЧ
8.	Ежедневное размещение утвержденного меню на официальных сайтах образовательных организаций с приложением фотографий рационов завтраков и обедов на информационных платформах и федерального центра мониторинга питания обучающихся	В течение года	Ответственный по питанию, Чумаченко Л.Е., технический специалист Петров И.Л.