

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОБУ ООШ с. Ишимбаево

/А.С.Газакова/

МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО
ПИТАНИЯ МОБУ ООШ С. ИШИМБАЕВО

НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

/План мероприятия «Дорожная карта»/

№	Наименование мероприятия	Сроки	Исполнитель
1	Ежедневное размещение меню для ознакомления родителей и обучающихся в школьной столовой, на официальном сайте школы, с приложением фото ежедневного рациона	Ежедневно в течение года	Ответственный по ИКТ, повар школьной столовой
2	Обеспечение посещения родителями столовых в рамках родительского контроля	В течение учебного года	Директор, классные руководители, родители учеников
3	Усиление контроля со стороны бракеражной комиссии, включение в бракеражную комиссию нескольких родителей с посещением столовых, снятием бракеража, контролем температурного режима подаваемого блюда	Ежедневно в течение года	Директор, классные руководители, родители учеников
4	Осуществление ежедневного контроля за качеством блюда, за соблюдением температурного режима подаваемого блюда за соблюдением санитарно-гигиенических норм	В течение учебного года	Аутсорсинговая компания, ОУ, родители учеников
5	Проведение мониторинга качества организации горячего питания	В течение учебного года	Администрация МР Салаватский район РБ
6	Проведение классных часов родительских собраний на тему : «здоровое питание в школе»	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	ОУ, аутсорсинговая компания, зам по УВР

7	Проведение родительских собраний, классных часов, информационно – просветительской работы среди родительской общественности и обучающихся по вопросу организации питания в ОУ, размещении информации на официальном сайте	В течение учебного года	ОУ, аутсоринговая компания, зам по УВР
8	Горячая линия для родителей и обучающихся по вопросам организации горячего питания	Ежедневно в течение учебного года	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
9	Работа с аутсорсерами по обращениям родителей в ОУ по организации и качеству питания	Ежедневно в течение учебного года	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
10	Проведение для открытых дверей о дегустацией блюд школьного меню	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
11	Сдача проб в ГКУ	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
12	Проведение курсов повышения квалификации поваров, в целях улучшения качества питания в школьной столовой	В течение уч года	аутсоринговая компания
13	Пересмотр меню с учетом пожеланий и включением блюд предлагаемых учениками и родителями	Посезонно	ОУ, РОО, аутсоринговая компания