



План мероприятий (дорожная карта)
по совершенствованию организации питания учащихся
на 2025-2026 учебный год

	Мероприятия	Срок	Ответственные
1	Обеспечить соответствию качества и безопасности питания согласно нормативным документам в столовой	постоянно	Директор школы Утябаев И.Р.
2	Обеспечить контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на обеспечение горячим питанием учащихся общеобразовательных школ и на закуп продуктов питания для столовой	постоянно	Завхоз школы Масягутова Л.Г. Мухаметгалина Л.Р.
3	Организовать бесплатное питание учащихся из многодетных малообеспеченных и малообеспеченных семей.	в течение года	Масягутова Л.Г. Мухаметгалина Л.Р.
4	Организовать бесплатное горячее питание обучающихся получающих начальное общее образование	в течение года	Масягутова Л.Г. Мухаметгалина Л.Р.
5	Организовать бесплатное питание учащихся для детей с ограниченными возможностями здоровья	в течение года	Масягутова Л.Г. Мухаметгалина Л.Р.
6	Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока	постоянно	Масягутова Л.Г.
7	Вести целенаправленную работу по совершенствованию форм и методов организации питания в школе	постоянно	Завхоз школы Масягутова Л.Г. Мухаметгалина Л.Р.
8	Разработать ассортимент блюд сщадящим режимом тепловой обработки в соответствии с нормативными документами для детского питания	в течение года	Повар школы Шамигулова Н.Р.
9	Вести работу по обеспечению сбалансированного питания, с соблюдением норм суточного потребления белков, жиров, углеводов с витаминизацией блюд.	постоянно	Повар школы Шамигулова Н.Р.
10	Использовать в приготовлении блюд	постоянно	Повар школы

	йодированную соль		Шамигулова Н.Р.
11	Выполнение требований к ассортименту продуктов, перечню разрешенных и запрещенных продуктов для организации питания обучающихся.	постоянно	Завхоз школы Масягутова Л.Г. Повар школы Шамигулова Н.Р.
12	Соблюдение методических рекомендаций по организации питания обучающихся школы	постоянно	Масягутова Л.Г. Шамигулова Н.Р.

Ассортиментный перечень блюд и изделий в образовательных организациях

Холодные блюда: бутерброды с маслом, сыром, повидлом.

Первые блюда: суп картофельный, рассольник, борщ, щи, суп с макаронными изделиями, суп картофельный с крупой, суп с бобовыми, суп лапша домашняя, суп молочный с крупой, с макаронными изделиями.

Основные блюда: мясо отварное, гуляш из отварной говядины, бефстроганов, мясо тушенное, азу, бифштекс натуральный, котлеты, биточки, шницель из рубленый говядины, тефтели, фрикадельки, суфле из говядины с рисом, жаркое по домашнему, плов из отварной говядины.

Рыбные блюда: рыба отварная, рыба припущенная, рыба тушеная с овощами, котлеты, биточки, тефтели рыбные, кнели рыбные припущенные, суфле рыбное. Блюда из птицы: птица отварная, котлеты рубленые из птицы, фрикадельки из птицы, плов отварной из птицы, суфле из птицы.

Блюда из творога: запеканка из творога, сырники из творога, пудинг творожный. Блюда из картофеля и овощей: картофель отварной, картофельное пюре, капуста тушеная, рагу из овощей, овощи тушеные, котлеты овощные, запеканка картофельная с овощами, суфле морковно-яблочное.

Блюда из круп: каши молочные жидкие, вязкие, рассыпчатые, рис отварной, припущенный, плов с изюмом, запеканка манная, рисовая, пшенная с творогом.

Блюда из макаронных изделий: макаронные изделия отварные, макаронник, макароны запеченные с сыром.

Сладкие и горячие напитки: чай с лимоном, с молоком, кофейный напиток, компот из смеси сухофруктов, кисель п/ягодный, кисель «Валетек» витаминизированный, кисло-молочные напитки.

Мучные изделия: пирожки печенные, ватрушки с творогом, булочка детская, домашняя, дорожная, пирог с капустой, с картофелем, с мясом.