

«Утверждаю»
Директор школы: Салихов Р.А.

**План мероприятий по обеспечению непрерывности организации
горячего питания в МОБУ ООШ с.Верхнетавликаево**

Цель: недопущение рисков, возникающих при реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания в общеобразовательном учреждении **Задачи:**

1. Сохранение и укрепление здоровья обучающихся в образовательных учреждениях.
2. Обеспечение качественного и сбалансированного школьного питания.
3. Развитие и укрепление материально-технической базы столовых.
4. Формирование у учащихся знаний и навыков о здоровом питании.
5. Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательного процесса.

Перечень мер «дорожной карты»

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки реализации	Ответственные исполнители	Ожидаемый результат
1.	Проведение оперативок по вопросу рисков, возникающих при реализации мероприятий организации бесплатного горячего питания. Ознакомление с «дорожной картой» , алгоритмом (схема) оповещения о рисках	Еженедельно	Руководитель учреждения, ответственные за питание, повара.	Увеличение охвата горячим питанием до 100%

	прекращения обеспечения горячим питанием обучающихся для использования в работе.			
2.	Организация питания обучающихся полноценными горячими завтраками и обедами	Ежедневно	Руководитель учреждения, ответственные за питание, повара.	Обеспечение обучающихся 100% полноценным горячим питанием в соответствии с требованием СанПиН
3	Своевременное прохождение резерва кадров медосмотров, курсы повышения квалификации	По мере необходимости	Руководитель учреждения, ответственные за питание.	Обеспечение резерва кадрами
4.	Организация работы горячей линии по организации питания	Постоянно	Руководитель учреждения, ответственные за питание.	Организована горячая линия
5.	Утверждение минимального перечня пищевых продуктов, необходимых для организации горячего питания при невозможности поставки пищевых продуктов, в связи с труднодоступностью при резком ухудшении погодных условий	2021 год	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан	Бесперебойное обеспечение поставки продуктов питания
6.	Контроль качества поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям транспортировки, хранения и реализации	Постоянно	Руководитель учреждения, ответственные за питание, кладовщик.	Контроль качества пищевой продукции
7.	Контроль за состоянием технологического оборудования	Постоянно	Руководитель учреждения, заместитель директора по АХЧ	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблоков
8.	Поэтапная замена устаревшего и вышедшего из строя технологического оборудования на современные технологическое оборудование	2021 -2024 гг	Руководитель учреждения.	Усовершенствование материально-технической базы пищеблоков.
9.	Размещение на официальных сайтах информацию по организации питания	Постоянно	Руководитель учреждения, ответственный за введение сайта	Наличие на официальном сайте достоверной информации по организации питания