*(наименование учреждения)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  *Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| *«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_г.* | |

**ПЛАН**

**мероприятий по улучшению системы организации питания детей**

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  на 20*22-2025* годы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование мероприятия** | **Срок исполнения** | **Ответственный исполнитель** | **Ожидаемый результат** |
| **Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ** | | | | |
| 1 | *Создание условий для совершенствования питания обучающихся* | *Постоянно* | *Директор* | *Укрепление здоровья обучающихся* |
| 2 | *Подготовка документации, регулирующей вопросы организации, качества и безопасности питания* | *Постоянно* | *Повар, ответственный за организацию питания* | *Пакет документов, повышение качества работы сотрудников пищеблока* |
| 3 | *Организация обучающих семинаров по вопросам организации питания для сотрудников пищеблока* | *Ежегодно* | *Повар* | *Улучшение работы сотрудников пищеблока, повышение качества приготовления блюд* |
| 4 | *Заключение контрактов на поставку продуктов питания* | *Постоянно* | *Директор* | *Договоры, соблюдение требований к организации питания* |
| 5 | *<…>* |  |  |  |
| **Раздел 2. ОБНОВЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ** | | | | |
| 6 | *Анализ изношенности технологического и холодильного оборудования* |  | *Заместитель директора по АХЧ* | *Полная и достоверная информация о приоритетности приобретения технологического оборудования* |
| 7 | *Приобретение технологического и холодильного оборудования* |  | *Заместитель директора по АХЧ, контрактный управляющий* | *Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства* |
| 8 | *Проведение текущего ремонта школьной столовой, пищеблока* |  | *Заместитель директора по АХЧ* | *Соответствие помещений требованиям санитарного законодательства* |
| 9 | *<…>* |  |  |  |
| **Раздел 3. ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, РАЗВИТИЕ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА И КОНТРОЛЯ** | | | | |
| 10 | *Реализация раздела рабочей программы воспитания «Разговор о питании»* | *В течение смены* |  | *Освоение обучающимися правил этикета* |
| 11 | *Акция «Поставь оценку блюду»* |  |  | *Повышение эффективности организации итания* |
| 12 | *Анкетирование родителей, обучающихся об удовлетворенности качеством питания* |  | *Ответственный за организацию питания* | *Получение объективной информации о качестве питания* |
| 13 | *Мониторинг организации питания детей* | *Каждую смену* | *Ответственный за организацию питания* | *Анализ условий для качественного и безопасного питания детей* |
| 14 | *<…>* |  |  |  |