



### Условия питания обучающихся

В Лицее организовано питание обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.

Под способами организации питания обучающихся Лицея понимается:

- реализация готовых блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, готовых к употреблению, через пищеблок и обеденный зал МБОУ СОШ № 71 за счет родительских средств (размер родительской платы устанавливается каждой семьей индивидуально), за счет средств бюджета Удмуртской Республики и за счет средств города Ижевска льготным категориям обучающихся;
- реализация готовых блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, готовых к употреблению, через пищеблок и обеденный зал МБОУ СОШ № 71 льготным категориям обучающихся за счет средств бюджета Удмуртской Республики и за счет средств города Ижевска.

Обслуживание лицеистов осуществляется на основании заключенного договора штатными работниками пищеблока ООО «Школьник», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшиими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Горячее питание организуется в учебные дни и часы работы Лицея шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

Питание обучающихся Лицея организуется по классам в обеденный перерыв продолжительностью 20 минут в соответствии с расписанием занятий, утвержденным приказом директора Лицея.

Классные руководители сопровождают свой класс на обед, а также обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный

порядок и содействуют работникам пищеблока в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Отпуск блюд работниками пищеблока осуществляется по заявкам классных руководителей согласно меню (в меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности) вывешенному в обеденном зале. Заявка на количество питающихся предоставляется день в день, не позднее 9:00 часов.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия.

Важную роль в организации контроля за качеством питания лицейстров играет медицинский работник. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию столовой, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с заведующей производством столовой, представителем администрации Лицея, членами родительской общественности. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записываются в бракеражном журнале. Ежедневно контролируется медицинским работником, закрепленным за Лицем, соблюдение норм хранения готовой продукции.

Обеденный зал столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В столовой работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

Для мытья рук обучающимся в помещении столовой отведено специальное место.

В Лицее проводятся опросы и анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) по степени удовлетворенности организацией горячего питания.