**Информация**

**по организации горячего питания учащихся**

**в МКОУ «Кировский сельский лицей»**

Основными задачами организации питания в лицее являются:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- социальная поддержка детей из социально незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- сохранение и укрепление здоровья обучающихся, педагогических работников и обслуживающего персонала лицея;

- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- обеспечение общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в лицее;

- размещение на официальном сайте лицея в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневного меню;

- контроль подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в лицее: повара, помощника повара, медицинского работника, подготовка и повышение квалификации организатора питания в области организации здорового питания;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам в лицее осуществляется самостоятельно согласно штатному расписанию: повар, помощник повара, завхоз. С индивидуальными предпринимателями: ИП Новик Ю.И. г. Городовиковск, ИП Баранова Л.А. г.Городовиковск, осуществляющими деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания заключен договор на поставку продуктов питания в столовую.

В лицее имеется обеденный зал – 1 площадью 130 кв.м, кухня – 1 площадью 35 кв. м, посудомоечная – 1 площадью 15 кв.м, складское помещение – 2 площадью 20 кв. м и 12 кв.м.

Столовая расположена в здании лицея. Пищеблок оснащен тепловым и холодильным оборудованием, оборудованием для механической обработки продуктов и готовой продукции. Питание детей организуется в помещении столовой (приспособленное помещение на 48 посадочных мест). Помещение для мытья столовой посуды пищеблока оборудовано моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Школьная столовая работает на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Производственные помещения пищеблока оснащены достаточным количеством холодильного оборудования в количестве 4 для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования, имеются Акты технического контроля;

- предусмотрено помещение для приема пищи (зал для приемы пищи площадью 130 кв. м), оборудованное соответствующей мебелью, включая интерьер обеденного зала (цветовая гамма стен соответствует цвету портьер окон), сервировку столов, микроклимат, освещенность, обеденный зал оснащен 3 рецеркуляторами, в обеденном зале установлены три раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, сушилка для рук. Выполнен капитальный ремонт актового зала в 2015 г. (демонтаж освещения, демонтаж напольного покрытия, выравнивание, оштукатуривание и покраска стен, демонтаж потолочного покрытия, замена оконных и дверных блоков, пошив и декорирование портьер, замена кровли обеденного стола);

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

Администрация лицея обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

Организацию питания в лицее осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год, заместитель директора по воспитательной работе.

Финансирование расходов, связанных с обеспечением обучающихся бесплатным горячим питание, осуществляется за счет средств бюджета Республики Калмыкия, предусматриваемых на эти цели законом Республики Калмыкия о бюджете Республики Калмыкии на соответствующий финансовый год и плановый период.

Питание обучающихся 5 -11 классов осуществляется организовано по графику за счет средств родителей.

Питание организуется на основе примерного меню в МКОУ «Кировский сельский лицей», утвержденного директором лицея. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в лицее, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

Обучающиеся лицея, обеспечиваются горячим питанием в виде горячего завтрака. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. Лицей работает в одну смену, пятидневное обучение.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором лицея. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусмотрены перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам согласно графику, утвержденного директором лицея.

При составлении меню соблюдаются требования по массе порций (блюд).

Энергетическая ценность рациона питания удовлетворяет энергозатраты ребенка, биологическая ценность – физиологическую потребность.

Меню разрабатываются на период не менее двух учебных недель с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

При разработке меню включаются блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не включаются повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов) используются среднесуточные наборы продуктов.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании (если таковые имеются), разрабатываются отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Ежедневно на доске (стенде) информации, в обеденном зале вывешивается утвержденное директором лицея, поваром, медицинским работником меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

Для приема пищи в обеденном зале установлено три раковины для мытья рук обучающихся.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в спец. Одежде в одноразовых перчатках.

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов лицом, ответственным за проведением данных процедур в лицее, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

При организации питания обучающихся в лицее учитываются представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, размещается на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информация об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню, соблюдаются нормы обеспечения питанием детей в классных коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению, обеспечивается общественный (родительский) контроль за организацией питания обучающихся в лицее, проводится информационно-просветительская работа по формированию культуры здорового питания обучающихся.

1. Принятые нормативно-правовые документы по организации горячего

питания

 Для организации горячего питания приведена в соответствие нормативно-правовая документация – локальные акты (положения, приказы), инструкции, согласно требований Федерального законодательства. Локальные акты разработаны на основании Федерального закона от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 37 Федерального закона №273 от 29.12.2012г «Об образовании Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. №45, законов и иных нормативно-правовых актов Республики Калмыкия, методических рекомендаций МР 2.4.0162- 19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании ( в образовательных и оздоровительных учреждениях)», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 г. методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.):

 - Положение «Об организации горячего питания обучающихся»;

 - Положение «О школьной столовой»;

 - Положение «О родительском контроле за организацией горячего питания»;

 - Положение «Об организации мониторинга контроля питания»;

 - Положение «О порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания»;

 - Положение «О бракеражной комиссии»;

 - Положение «О приемочной комиссии для приёмки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров для обеспечения муниципальных нужд заказчиков»;

 - Приказ №\_\_ от \_\_.\_\_.2022 г. «О назначении ответственных за работу с Федеральной государственной информационной системой «Меркурий»;

 - Приказ №\_\_\_ от \_\_.\_\_.2022 г. «Об организации обеспечения бесплатным двух разовым питанием обучающихся лицея с ограниченными возможностями здоровья»;

 - Приках №\_\_\_ от \_\_.\_\_.2022 г. «О создании бракеражной комиссии»

 - Приказ №\_\_\_ от \_\_.\_\_\_.2022 г. «Об организации питания и питьевого режима обучающихся»

 - Приказ №\_\_\_ от \_\_.\_\_\_.2022 г. «Об утверждении режима и соблюдений санитарных норм в школьной столовой»;

 - Приказ № \_\_\_ от \_\_\_.\_\_\_.2022 г. «О создании приемочной комиссии на 2022-2023 учебный год для приемы поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров для обеспечения муниципальных нужд заказчиков»;

 - Приказ №\_\_\_ от \_\_\_.\_\_\_.2022г. «О создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2022-2023 учебном году»;

 - Приказ №\_\_ от \_\_\_. \_\_\_. 2022 г. «Об ответственности мед.персонала за соблюдением санитарных норм в пищеблоке лицея на 2022-2023 учебный год»;

 - Приказ №\_\_\_ от \_\_\_.\_\_\_.2022г. «О контроле качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков в 2022-2023 уч. г»;

 - Приказ № \_\_\_ от \_\_\_. \_\_\_. 2022г. «О назначении ответственного за порядком приёма, хранения продуктов питания в лицее на 2022-2023 уч.год»;

 - Приказ №\_\_\_ от \_\_\_. \_\_\_.2022г. «О создании комиссии по приемке пищеблока»;

 - Приказ № \_\_\_ от \_\_.\_\_\_. 2022 г. «О назначении ответственного за соблюдение санитарно-гигиенических норм по организации питания»

 Работники лицея (завхоз, ст.повар, повар, медсестра, УСП) в своей работе руководствуются разработанными инструкциями, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Принятые нормативные акты по контролю за организацией горячего питания**

* 1. **По входящему контролю качества продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков.**

Для организации контроля качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков в лицее изданы локальные акты – приказы, положения. Согласно приказа № \_\_\_ от \_\_\_.\_\_\_.2022 г. «О контроле качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков в 2022-2023 уч. г» назначено ответственное лицо – завхоз, обеспечивающая контроль качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков.

Завхоз ведет строгий контроль:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую лицея;

- наличие соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов);

- документов ветеринарно-санитарной экспертизы;

- документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации;

- их сохранность до окончания использования сельскохозяйственной продукции;

- ведение «Журнала бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья»;

- за поставкой молочной продукции в части выявления фальсифицированной молочной продукции и недобросовестных поставщиков;

- за заключением госконтрактов на поставку молочной продукции;

- заключения контрактов, предусматривающую проведение промежуточных лабораторных исследований на фальсификацию поставляемой молочной продукции при ее поставке в учреждение;

- за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования».

Согласно приказу № \_\_\_ от \_\_.\_\_.2022г. «О назначении ответственных за работу с Федеральной государственной информационной системой «Меркурий», назначено ответственное лицо – завхоз за погашение и оформление возвратных ветеринарных сопроводительных документов в ФГИС «Меркурий» (далее – Система). Ответственный принимает продукцию строго по электронным ветеринарным сопроводительным документам, гасит и оформлять возвратные документы строго через Систему.

* 1. **Контроль качества питания (анкетирование, родительский контроль, и т.п), роспотребнадзором**

Контроль качества питания в лицее, согласно положений, приказов осуществляет бракеражная комиссия, родительский контроль, комиссия по контролю за организацией горячего питания, внутренняя система оценки качества образования (ВСОКО). Формами организации контроля служит анкетирование, мониторинг, акты обследования, ВСОКО (внутренняя система оценки качества образования).

1. **Как осуществляется и оформляется вышеуказанный контроль, результаты контроля, в том числе родительского**

Бракеражная комиссия формируется из числа работников лицея в нее входят ответственный за организацию питания – зам. директора по ВР, завхоз, ст.повар, медсестра. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, которая проводится органолептическим методом. Ежедневно проводят бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи, отбирают пробы готовой пищевой продукции, проводят контрольное взвешивание и проводят органолептическую оценку первых и вторых блюд. Комиссия ведет оценку контроля массы готовых пищевых продуктов путем методики количества продукции, отбираемого для контрольного взвешивания. Органолептическая оценка готовых блюд проводится путем методики проведения оценки продукции по бальной системе.

Комиссия по контролю за организацией горячего питания – родительский контроль осуществляет общественную экспертизу питания обучающихся, проводит соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, ведет контроль за качеством и количеством приготовленной пищи, изучает мнение обучающихся и их родителей. В состав комиссии входят ответственный за питание – зам. директора по ВР, председатель ПК лицея, соц. педагог, мед. Сестра, члены родительского комитета от 1-4 классов и члены родительского комитета от 5-11 классов. Все члены комиссии должны иметь медицинское освидетельствование – медицинские книжки. Комиссия проводит ежемесячные плановые проверки пищеблока в соответствии с планом – графиком контроля по организации качественного питания на учебный год. По результатам проверки комиссия составляет акт проверки в 2-х экземплярах один из которых выдается ст.повару. Результаты проверок отражаются на сайте лицея, доводятся до администрации, предложения и рекомендации выносятся на рассмотрения на общешкольное родительское собрание. Методами контроля является анкетирование учащихся, акты проверки школьной столовой, оценочные листы проверки организации питания, аналитические справки.

Результаты анкетирование учащихся 1-4 классов, 5-11 классов и их родителей по вопросу организации горячего питания показали на начало года сентябрь 2022 г, что 100% опрошенных считают питание в лицее здоровым и полноценным; 100% опрошенных удовлетворяет система организации питания в лицее.

Акты проверки школьной столовой и пищеблока комиссией по родительскому контролю (Акт №\_\_ от \_\_.\_\_.2022г) выявили что меню организовано согласно возрастных групп, ежедневно вывешивается в обеденном зале, не допускается повтор блюд, имеются суточные пробы, контрольное взвешивание блюд соответствует норме, выполняются нормативы обработки столовой посуды, температура блюд на выдаче соответствует норме, объеме пищевых отходов после приема пищи учащихся 1-4 классов составляет 10-14%. Это говорит о том, что вкусовые качества приготовляемых блюд удовлетворяет запросам и потребностям детей.

Согласно ВСОКО (внутренней системы оценки качества образования) администрация лицея ответственный за организацию питания зам.директора по ВР проводят регулярно внутришкольный контроль организации горячего питания методом мониторинга. Мониторинговые итоги рассматриваются на совещании при директоре, педагогических советах, родительских собраниях.

1. **Результаты проверки роспотребназдора.**

Проверки роспотребнадзора не было.

МКОУ «Кировский сельский лицей по запросу Прокуратуры Городовиковского района предоставил документацию по организации и контролю горячего питания.

1. **Организация лабораторного обследования работников пищеблоков.**

Лабораторное диагностическое обследование работники пищеблока – завхоз, старший повар, повар проходят на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Калмыкия», договор №97/1 от 18 февраля 2021 года.

1. **Полнота и своевременность обновления информации по горячему питанию на сайтах лицея**

Информации по горячему питанию размещена на сайте «Кировский сельский лицей» в разделе «Организация горячего питания в школе»:

- нормативно-правовая документация (Положения, Приказы);

- примерное меню для 1-4 классов, 5-11 классов;

- график питания столовой;

- организация родительского контроля;

- результаты анкетирования;

- акты проверки школьной столовой;

- оценочный лист;

- фотоматериалы родительского контроля.

 На сайте лицея в разделе «Отзывы и предложения» размещены отзывы родителей по организации горячего питания.

 Полнота и своевременность обновления информации по горячему питанию пополняется ежемесячно (мониторинг), 1 раз в четверть родительский контроль.

1. **Обеспеченность пищеблоков школьных столовых квалифицированными кадрами**

Шевченко И.Н. – старший повар, V разряда.

Назаренко А.В. – повар.

Директор лицея: \_\_\_\_\_\_\_\_ Гофарт И.В.