**Информация об организации горячего питания обучающихся 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 и сбалансированного 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.

При организации питания лицей руководствуется:

- Федеральным Законом от 02 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Федеральным законом от 01.03.2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 37 Федерального закона №273 от 29.12.2012года «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

- СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019г.

-методическими рекомендациями MP 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.)

-методическими рекомендациями MP 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).

В лицее в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным) инвентарем.

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, мармитными линиями для первых и вторых блюд, холодильной витриной. 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 приема пищи площадью 130 кв.м), оборудованное новой столовой 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 2015г. (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 зала);

- 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, соответствуют 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 питанием, 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 5-11классов 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 графика, утвержденного директором лицея.

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

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

Меню разрабатывается 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), разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Ежедневно на доске (стенде) информации, в обеденном зале вывешивается утверждённое директором лицея, поваром, медицинским работником меню, в котором указываются названия блюд, их объём (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 одноразовых перчатках.

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся лицея или лицом, ответственным за проведением данных процедур, 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 организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, 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.