

**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в МОУ Лицей №7 в 2018-2019 учебном году**

В МОУ Лицей № 7 организовано качественное горячее питание учащихся. Всего охвачено питанием - 90% учащихся, горячим питанием – 52%. Помещение столовой рассчитано на 210 посадочных мест, оно соответствует требованиям санитарных норм и правил.

**Питание учащихся осуществляется на основании нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию питания в общеобразовательных учебных учреждениях:**

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.11.2013) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2014);
- Закона Волгоградской области от 31 декабря 2015 года № 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области» (с изменениями и дополнениями) ст. 46;
- Решения Волгоградской Городской Думы от 10 декабря 2008 года № 13/376 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 1-11-х классов муниципальных общеобразовательных учреждений Волгограда из малообеспеченных семей, многодетных семей и состоящих на учете у фтизиатра» (с изменениями);
- Решения Волгоградской городской думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» (с изменениями);
- Решения Волгоградской Городской Думы от 22.02.2017 N 54/1574 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями);
- Приказа Дзержинского территориального управления департамента по образованию Администрации Волгограда от 3 сентября 2018 г. № 03/452 «Об организации питания учащихся муниципальных образовательных учреждений Дзержинского района в 2018 - 2019 учебном году»;
- Приказа Лицея от 03.09.2018 г. № 291 «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2018 – 2019 учебном году».

Питание учащихся осуществляет ИП Киреева Е.В. на основании муниципального контракта №2978/7 на оказание услуг общественного

питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Лицей № 7 Дзержинского района Волгограда» на учебный период 2018-2019 года, заключенного между МОУ Лицей №7 и ИП Киреева Е.В., от 03 сентября 2018 года.

При формировании рациона питания детей и подростков в приготовлении пищи соблюдаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

- соответствие энергетической ценности рациона возрастными и физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение в рационе сбалансированности основных пищевых веществ в граммах;
- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счёт корректировки рецептур и использовании обогащённых продуктов;
- технологическую обработку продуктов, обеспечивающую вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и распределения суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.

В соответствии с законодательными актами льготным питанием обеспечиваются учащиеся из малообеспеченных семей и многодетных семей, учащиеся, состоящие на учете у фтизиатра, учащиеся с ОВЗ и дети-инвалиды.

Учащимся из льготных категорий малообеспеченные семьи и многодетные семьи, учащиеся, состоящие на учете у фтизиатра, предоставляется одноразовое горячее питание (горячие завтраки) согласно графику приема пищи, на сумму 35 рублей в день. Учащимся льготной категории дети с ОВЗ и дети-инвалиды предоставляется двухразовое горячее питание (горячие завтраки и обеды) согласно графику приема пищи, на сумму 64 рубля.

Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному руководителем управления Роспотребнадзора, в котором не допускается повторение одних и тех же блюд. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения о названии и об объеме блюд. В столовой организовано дежурство учителей, административных работников.

Отпуск горячего питания организовано по классам согласно утвержденному директором Лицея графику. За каждым классом в столовой закреплены определённые обеденные столы. Каждую перемену работает буфет, работает

стол заказа комплексного обеда. Предварительный заказ для класса делает классный руководитель по заявкам учащихся, в соответствии с циклическим меню.

Для осуществления контроля качества готовой продукции, оценки качества блюд при организации питания учащихся в ОУ приказом директора в начале учебного года создаётся бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника (по согласованию), работника пищеблока (по согласованию) и представителя администрации лицея.

Бракеражная комиссия работает по утверждённому плану. Оценка качества готовой продукции проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится, до подачи пищи учащимся).

Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки по органолептическим показателям готовых блюд и разрешения к их выдаче. В бракеражном журнале отмечается результат пробы каждого блюда, не рациона в целом.

В целях совершенствования организации питания разработана и внедряется программа по формированию культуры питания учащихся, так же организована систематическая работа с родителями по вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания