

Информационная справка по питанию в МАОУ Гуманитарный лицей

Столовая лицея обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы. **Режим работы столовой: с понедельника по пятницу с 8.30 до 16.10; суббота с 8.30 до 14.00.**

Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство тьюторов (в соответствии с положением о дежурстве в помещении столовой лицея).

В лицее организацию питания осуществляет ООО «САМ», с которым заключен договор на обслуживание горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся и работников лицея по утвержденному меню с наценкой согласно Постановлению Администрации Томской области. Большое внимание уделяется калорийности питания. Используется примерное трехнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса и рыбы. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

В столовой выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в лицее.

Столовая рассчитана на 96 посадочных мест, полностью оборудована современным технологическим оборудованием и посудой, ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются необходимые средства дезинфекции. Перед входом в помещение столовой, для мытья рук имеются умывальники и электрические сушилки для рук.

В лицее ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

За качеством питания в столовой постоянно следит бракеражная комиссия, в ее составе сотрудники лицея и медицинский работник (в соответствии с положением о бракеражной комиссии). Качество получаемой сырой и готовой продукции контролирует бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в лицее, его качество, вносить необходимые коррективы.

В лицее реализуется программа по совершенствованию качества организации питания «Здоровое питание».

Тьюторами проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Ежегодно, осенью проходит неделя «Культура питания и здорового образа жизни». На уроках «Биологии» ребятам прививают навыки «Гигиены питания».

В лицее систематически проводится анкетирование учащихся по степени удовлетворенности организацией питания в образовательном учреждении, что в будущем позволяет:

1. Улучшить качество питания обучающихся и обеспечить его безопасность;

2. Организовать правильное, сбалансированное питание обучающихся с учетом их возрастных особенностей;
3. Формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.