

Модель горячего питания МБОУ Лицей №2

1. Модель разработана в соответствии:

- Указом Президента Российской Федерации «О совершенствовании государственной политики в сфере здравоохранения» от 07.05.2012г. № 598;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 51-ФЗ (с изменениями и дополнениями.....);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05. 2020);
- Законом Красноярского края «О защите прав ребенка» № 12-961 от 02.11.2000 года;

2. Общие принципы организации питания обучающихся

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея.

Для организации питания обучающихся предусмотрен обеденный зал, пищеблок, соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного и холодильного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- Ежедневное меню утверждается директором Лицея. Меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками организации поставщика горячего питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца
-

3. Организация полноты охвата детей горячим питанием в школе

- количество детей 1 – 4 классов - 282
- количество детей средней и старшей школы – 435/155
- количество сотрудников – 98

Параметры	Текущее состояние	Дефициты																																																																																	
Способ приготовления пищи (полуфабрикаты, сырьё)	полуфабрикаты	нет																																																																																	
Мощность пищеблока - предельное количество приготовления блюд, - количество приёмов пищи (завтрак, обед полдник)	2650 3 раза: завтрак, обед полдник	нет																																																																																	
Надёжность оборудования пищеблока (износ)	15%	нет																																																																																	
Мощность обеденного зала - вместимость, площадь - охват учащихся в 1 смену	115/131,1 кв.м 400 (за одну перемену может питаться 100 человек за обеденными столами. В зале стоит 25 столов на 4 места, 100 стульев и стоит барный стол на 15 мест (прием буфетной пищи стоя (по желанию)	нет																																																																																	
Мебель (достаточно)	достаточно	нет																																																																																	
Способ раскладки детей	Раскладка по 4 ученика за один стол. Места раскладки закреплены за классами. Имеется барный стол для приема пищи без раскладки																																																																																		
Режим приёма пищи	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Время приема пищи</th> <th>Классы</th> <th>Длительность приема пищи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">1 смена</td> </tr> <tr> <td>08.55-09.15</td> <td>1а, 1б, 1в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>09.20-9.40</td> <td>4а, 4б, 4в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>09.45-10.05</td> <td>5а, 5б</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>10.10-10.30</td> <td>5в, 5с</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>10.35-10.55</td> <td>6в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>10.55-11.15</td> <td>7в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>11.20-11.40</td> <td>8а, 8б, 8в, 8г</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>11.45-12.05</td> <td>9а, 9б, 9в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>12.10-12.30</td> <td>10а, 10б, 10в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>12.35-12.55</td> <td>11а, 11б, 11в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>13.10-14.30</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">УЧИТЕЛЯ</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">2 смена</td> </tr> <tr> <td>14.40-15.00</td> <td>3а, 3б, 3в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>15.05-15.25</td> <td>2а, 2б</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>15.30-15.50</td> <td>6а, 6б</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>15.55-16.15</td> <td>7а, 7б</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">СУББОТА</td> </tr> <tr> <th>Время приема пищи</th> <th>Классы</th> <th>Длительность приема пищи</th> </tr> <tr> <td>09.00-09.20</td> <td>10а, 10б, 10в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>09.50-10.10</td> <td>5с</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>10.25-10.45</td> <td>6в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>10.50-11.10</td> <td>7в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>11.20-11.40</td> <td>8а, 8б, 8в, 8г</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>11.50-12.10</td> <td>9а, 9б, 9в</td> <td>20 минут</td> </tr> <tr> <td>12.10-12.30</td> <td>11а, 11б, 11в</td> <td>20 минут</td> </tr> </tbody> </table>	Время приема пищи	Классы	Длительность приема пищи	1 смена			08.55-09.15	1а, 1б, 1в	20 минут	09.20-9.40	4а, 4б, 4в	20 минут	09.45-10.05	5а, 5б	20 минут	10.10-10.30	5в, 5с	20 минут	10.35-10.55	6в	20 минут	10.55-11.15	7в	20 минут	11.20-11.40	8а, 8б, 8в, 8г	20 минут	11.45-12.05	9а, 9б, 9в	20 минут	12.10-12.30	10а, 10б, 10в	20 минут	12.35-12.55	11а, 11б, 11в	20 минут	13.10-14.30	УЧИТЕЛЯ		2 смена			14.40-15.00	3а, 3б, 3в	20 минут	15.05-15.25	2а, 2б	20 минут	15.30-15.50	6а, 6б	20 минут	15.55-16.15	7а, 7б	20 минут	СУББОТА			Время приема пищи	Классы	Длительность приема пищи	09.00-09.20	10а, 10б, 10в	20 минут	09.50-10.10	5с	20 минут	10.25-10.45	6в	20 минут	10.50-11.10	7в	20 минут	11.20-11.40	8а, 8б, 8в, 8г	20 минут	11.50-12.10	9а, 9б, 9в	20 минут	12.10-12.30	11а, 11б, 11в	20 минут	
Время приема пищи	Классы	Длительность приема пищи																																																																																	
1 смена																																																																																			
08.55-09.15	1а, 1б, 1в	20 минут																																																																																	
09.20-9.40	4а, 4б, 4в	20 минут																																																																																	
09.45-10.05	5а, 5б	20 минут																																																																																	
10.10-10.30	5в, 5с	20 минут																																																																																	
10.35-10.55	6в	20 минут																																																																																	
10.55-11.15	7в	20 минут																																																																																	
11.20-11.40	8а, 8б, 8в, 8г	20 минут																																																																																	
11.45-12.05	9а, 9б, 9в	20 минут																																																																																	
12.10-12.30	10а, 10б, 10в	20 минут																																																																																	
12.35-12.55	11а, 11б, 11в	20 минут																																																																																	
13.10-14.30	УЧИТЕЛЯ																																																																																		
2 смена																																																																																			
14.40-15.00	3а, 3б, 3в	20 минут																																																																																	
15.05-15.25	2а, 2б	20 минут																																																																																	
15.30-15.50	6а, 6б	20 минут																																																																																	
15.55-16.15	7а, 7б	20 минут																																																																																	
СУББОТА																																																																																			
Время приема пищи	Классы	Длительность приема пищи																																																																																	
09.00-09.20	10а, 10б, 10в	20 минут																																																																																	
09.50-10.10	5с	20 минут																																																																																	
10.25-10.45	6в	20 минут																																																																																	
10.50-11.10	7в	20 минут																																																																																	
11.20-11.40	8а, 8б, 8в, 8г	20 минут																																																																																	
11.50-12.10	9а, 9б, 9в	20 минут																																																																																	
12.10-12.30	11а, 11б, 11в	20 минут																																																																																	

Питание детей должно быть качественным, рационально сбалансированным, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

Питание не должно содержать ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами нормативами СанПиН.

Все обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием (в первую смену - бесплатным горячим завтраком, во вторую смену – бесплатным горячим обедом) за счет средств федерального бюджета. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей), а также из выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий обучающихся

Способы управления	<p>Имеется: «Положение об организации питания обучающихся в школьной столовой», «Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания», приказы «О создании комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся», «О назначении ответственного лица за организацию школьного питания», «О создании бракеражной комиссии»</p> <p>ведется отчетная документация по льготному питанию,</p> <p>ведется бракеражный журнал,</p> <p>проводятся дни открытых дверей для родительской общественности, презентация блюд.</p> <p>Вопросы горячего питания рассматриваются на административных совещаниях, заседаниях родительского Общелицейского комитета, Управляющего совета.</p> <p>Проводится месячник мониторинга горячего питания, предложения и замечания поступают в телефонном режиме, фиксируются в журнале, опускаются в специальный почтовый ящик в холле Лицея для дальнейшего обсуждения и принятия мер по устранению замечаний.</p> <p>На классных родительских собраниях обсуждаются вопросы организации и охвата горячим питанием учащихся класса.</p>	
Информирование	обучающихся и родителей происходит при помощи официального сайта Лицея, электронного журнала, социальных сетей.	
Ведение учета	Ведется ежедневный учет посещаемости учащихся, получающих бесплатное питание	

4. Обязанности организатора школьного питания:

- ежедневно осуществлять производственный контроль качества питания, в том числе путем проведения ежедневного бракеража пищи с участием бракеражной комиссии;
- неукоснительно соблюдать цикличное 10-дневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора;
- соблюдать технологический процесс приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- не допускать самовольное расширение ассортимента блюд в рационе питания детей;
- обеспечить возможность снятия с реализации недоброкачественных продуктов и готовых блюд;
- обеспечить столовую посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
- следить за своевременным прохождением работниками столовой обязательных медицинских осмотров, прививок и санитарных минимумов;
- обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой (кухни);
- обеспечить строгое соблюдение работниками столовой правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к обработке

Контроль за порядком в столовой, а также сервировка и уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи осуществляется персоналом столовой.

В пищеблоке должны находиться заявки на питание, бракеражный журнал, цикличное 10-дневное меню и ежедневное меню, технологические карты на блюда из меню, приходные документы на продукцию; документы, подтверждающие качество поступающего сырья, полуфабрикатов (сертификат соответствия, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции), информация об исполнителе.