



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ г. ГРОЗНОГО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРЕЗИДЕНТСКИЙ ЛИЦЕЙ» г. ГРОЗНОГО
(МБОУ «Президентский лицей» г. Грозного)

СОБЛЖА-ГИАЛИН МЭРИН ДЕШАРАН ДЕПАРТАМЕНТ
СОБЛЖА-ГИАЛИН МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРДЕШАРАН
ХЪУКМАТ «ПРЕЗИДЕНТСКИ ЛИЦЕЙ»
(Соблжа-Галин МБЮХь «Президентски лицей»)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ

В лицее организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- раздаточный зал,
- обеденный зал 238 м² на 125 посадочных места,
- моечная кухонной и столовой посуды.

Столовая лицея работает в раздаточном режиме. Списочная численность работающих 6 человек.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, которая проводит следующие мероприятия:

- ежедневный контроль качества;
- регулярный контроль и количественный анализ горячим питанием учащихся;
- социологические опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в лицее.

Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет медицинский работник. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с заведующей производством столовой, представителем администрации лицея, членами родительского комитета. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записывают в бракеражном журнале.

Ежедневно контролируется медицинским работником лицея и соблюдение норм хранения готовой продукции.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.

Организован 100% охват горячим питанием обучающихся 1-4 классов.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный педагог, дежурный администратор.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией лицея, родительским комитетом.

Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

Характеризуя уровень соблюдения профессиональной этики, необходимо отметить, что по результатам проверок в прошлом учебном году не было отмечено фактов нарушения санитарно-гигиенических требований.

В лицее уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой.

В рамках реализации комплекса мер модернизации образования в 2012 году произведен капитальный ремонт раздаточного зала, моечной.

Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.

Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В лицее работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

В помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

С целью улучшения организации питания учащихся в лицее проводятся мероприятия по следующим направлениям:

- подготовка и утверждение документов по организации питания;
- инструктивные совещания для классных руководителей;
- совещания при директоре;
- родительские собрания;
- сайт лицея.

Ежегодно проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в лицее.