

Информация о столовой на старшей школе МАОУ Лицей Ступени по адресу Красина 7.

Для организации питания лицеистов в лицее оборудована столовая на 100 посадочных мест. В столовой имеется кухня, в которой есть необходимое технологическое оборудование, подсобные помещения, обеденный зал, укомплектованный мебелью.



Столовая МАОУ «Лицея «Ступени»» обеспечивает обучающихся горячими блюдами. Первым и вторым, на выбор обучающихся предоставлены гарниры, мясные или рыбные блюда.

Охват горячим питанием: 100% учащихся.

В лицее наряду с горячим питанием для всех учащихся работает буфет.

В буфете постоянно присутствуют разнообразные соки, напитки, кондитерские изделия и свежая выпечка - не мене 7-10 наименований.



Время питания учащихся старших и младших классов, а также групп продленного дня (ГПД), установлено расписанием, которое соответствует учебной нагрузке в определенный день недели.

Администрация, медицинский работник, родительский комитет лицея осуществляет контроль за организацией питания лицеистов, проводится мониторинг удовлетворенности питанием среди родителей и учащихся лицея.

Контроль за работой пищеблока

В целях усиления контроля за работой пищеблока по приказу директора лицея создана бракеражная комиссия, а также систематически проводится проверка пищеблока комиссией, в состав которой входит администрация лицея, ответственный за организацию горячего питания, медицинский работник, члены родительского комитета. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации учреждения.

Целью проверки является:

- качество приготовления пищи;
- наличие овощей и фруктов в меню;
- сроки хранения и правила приготовления пищи;
- организация и соблюдение питьевого режима;
- техническое состояние торгово-технологического оборудования столовой, эффективность его использования;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;
- наличие документов, подтверждающих качество продукции; её безопасность и возможность использования в детском питании;
- укомплектованность пищеблока квалифицированным персоналом;