

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация, обеспечивающая питание обучающихся: ОП ООО "Рестория"

В Лицее организовано горячее питание для обучающихся 1-11 классов. Для этого созданы следующие условия:

- обеденный зал с количеством посадочных мест - 270 (количество посадочных мест при соблюдении ограничений – 150);
- помещение для хранения и приготовления пищи;
- прием пищевых продуктов только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами;
- двухнедельное меню составлено с учетом энергетической ценности, суточной потребности организма ребенка в витаминах, микроэлементах, белках, жирах и углеводах, с учетом сезонности, принципов организации щадящего питания, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по двум возрастным группам учащихся (6-10 лет и 11-17 лет);
- охват горячим питанием обучающихся: 1-4 класс – 100%, 5-11 – 98%.

1-4 классы – Бесплатное питание

- одноразовое питание (горячий завтрак) – не более 59р.10 коп.

5-11 классы

- бесплатное питание для детей-инвалидов и детей с ОВЗ (горячий обед), стоимостью 100,00 (осуществляется за счет квоты ОП ООО "Рестория");

- бесплатное питание для детей из многодетных семей (с 01.04.2024г).

- питание за родительскую плату - разные варианты питания:

* комплексный обед - 79,00;

* раздача блюд (без первого блюда) – 95,00;

* раздача блюд (с первым блюдом) – 100,00.

Санитарное состояние столовой и комнат пищеблока хорошее. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы. Установлено, освоено и применяется современное оборудование при изготовлении продуктов питания (пароконвектомат – это энергосберегающее оборудование, дающее возможность готовить пищу на пару при минимальной потере минеральных веществ и витаминов; современные мясорубка, овощерезка, электроплиты, посудомоечные машины, картофелечистки, конвекционные печи, пекарские шкафы и т.д.). Работники столовой прошли обучение, позволяющее применять современные способы приготовления различных блюд. Используется современная оплата питания родителями через платежные терминалы; внедрен автоматизированный учет школьного питания.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому удовлетворяет принципам рационального питания.