



Организация питания, медицинского обслуживания

Организация питания в учебном учреждении осуществляется на основании ст. 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Во исполнение постановления Правительства Республики Башкортостан от 06.07.2015 № 728-р "Об утверждении плана мероприятий "Дорожной карты" по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в Республике Башкортостан" и постановления главы администрации МР Учалинский район РБ от 15.09.2017 № 09-1608 УД " Об утверждении плана мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального района Учалинский район Республики Башкортостан на 2017-2019 годы" организация питания в учебном учреждении передана организатору питания ООО Комбинат детского питания «Радуга», с которым заключен соответствующий договор на организацию питания.

Постановлением главы администрации МР Учалинский район РБ в аренду без права выкупа переданы объекты муниципального нежилого фонда, закрепленные на праве оперативного управления за муниципальными бюджетными общеобразовательными учреждениями района, в том числе помещения МБОУ лицей № 3 МР Учалинский район РБ.

Столовая осуществляет производственную деятельность на основании Сертификата соответствия безопасности производства, выданного Органом сертификации продукции и услуг г. Уфы.

Столовая расположена на 1 этаже, имеется горячий цех, моечное отделение, складские помещения для хранения пищевых продуктов. Режим работы столовой согласован с расписанием занятий.

Готовят блюда на 667 обучающихся (52 %) обучающихся лицея обеспечиваются горячим питанием). Имеются приказы об организации бесплатного питания для детей из многодетных семей, об организации бесплатного питания для детей ОВЗ и инвалидов. Контроль качества готовой продукции столовой осуществляется бракеражной комиссией.

Обучающиеся получают горячее питание с предварительным накрыванием столов. Раскладку продуктов в блюда производят по меню – требованию. Меню выдержано. В состав еженедельного меню входят мясные блюда, молочные каши, супы, овощные блюда, соки натуральные, фрукты, кондитерские изделия.

Журналы контроля качества приготовляемой пищи (бракеражный), контроля качества сырых скоропортящихся продуктов, осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведутся медработниками образовательной организации.



Столовая на 250 посадочных мест. Дневное меню согласовано с органами Роспотребнадзора. В обеденном зале имеется ежедневное меню, расписание занятий предусматривает перерывы для питания. Санитарное состояние пищеблока в целом удовлетворительное.

В лицее хорошо поставлена работа по оказанию медицинских услуг и созданы условия для оздоровления обучающихся: имеются медицинский кабинет.

Медицинский кабинет оснащен необходимым оборудованием и лицензирован. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется двумя медицинскими работниками - медсестрами высшей категории. Медсестры работают на основе договора учреждения с городской поликлиникой. В соответствии с реализацией программ здоровья сбережения проводится постоянный мониторинг. По результатам анализа медицинских карт обучающихся установлено, что численность детей, имеющих ту или иную патологию, из года в год увеличивается. Это объясняется рядом причин, в числе которых бесконтрольность ребенка со стороны родителей (законных представителей), несоблюдение детьми режима дня, экология, проведение большого количества времени у телевизора и компьютера.