

Сведения об организаторе питания
МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана» г. Пермь
в 2024 – 2025 учебном году

Питание в столовой МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана» г. Перми обеспечивает ИП Пиклов Сергей Витальевич.

Состав сотрудников столовой: всего 9 человек, из них:

- 1 сотрудник - инженер-технолог общественного питания, имеет высшее образование,
- 4 сотрудника - повара 5 разряда,
- 2 сотрудника – кухонные работники,
- 2 сотрудника – хозяйки зала.

Повышение квалификации - 100% сотрудников.

Основное (горячее) питание обучающихся МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана» г. Перми осуществляется по согласованному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю 12 – дневному (10-дневному) меню:

- примерное 12 – дневное (10-дневное) меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет на два периода, утвержденное организатором питания, согласованное директором лицея.
- фактическое меню, утвержденное организатором питания, согласованное директором лицея, ежедневно в течение четверти.

Контроль за организацией питания

в МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана» г. Перми

Ежегодно проводятся:

- профилактические медицинские осмотры,
- вакцинация сотрудников пищеблока,
- федеральная проверка Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Ежеквартально проводятся:

- лабораторные исследования (калорийность блюд, смывы, с-витаминация),
- проверка Департаментом образования (внеплановые выездные проверки, мониторинг питания),
- контроль администрацией Лицея и родительской общественностью (акт административного и общественного контроля).

Ежедневно проводятся:

- отбор суточных проб,
- снимается бракераж готовой продукции (медицинский работник, директор, заместитель директора, ответственный за организацию питания),
- проверка пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, на соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится органолептическая оценка и делается запись в журнале бракеража продукции,
- и другие.