**Организация питания в МБОУ «Лицей № 120**

 **г. Челябинска»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Показатели ОУ** |
| 1. Количество обучающихся в школе – из них:
 | *969 человек* |
| - охват горячим питанием (начальная школа, средние и старшие классы);  | *1-4 кл. – 364 чел. – 75,5%* |
| *5-9 кл.. – 562 чел. – 74,5%* |
| *10-11 кл. – 103 чел.- 34%*  |
| - охват буфетной продукцией (средние и старшие классы); | *25%* |
| - льготные категории обучающихся (количество, % охвата горячим питанием льготников); | *303 человека на 1.11.2016г.* |
| - организация питания в группах продлённого дня. | - |
| 1. Финансирование питания школьников (средства областного, городского бюджетов, внебюджетные средства).
 | *На 01.01.2016г. городской бюджет выделяет 12 рублей.* |
| 1. Организатор питания (наименование организации, выигравшей аукцион, поставщик продукции).
 | *АО «Комбинат социального питания г. Челябинска»* |
| 1. Наличие в образовательном учреждении необходимых условий для организации питания школьников (помещение столовой, наличие и обновление технологического оборудования, штат).
 | *Помещение столовой -* | *есть* |
| *Наличие и обновление технологического оборудования -*  | *достаточно* |
| *Штат -*  | *полностью укомплектован* |
| 1. Стоимость питания (стоимость обеда).
 | *Завтрак – 55 рублей, обед и завтрак для детей – инвалидов – 84 рубля.*  |
| 1. Способы оплаты питания (наличные, лимитные книжки и т.д.)
 | *Родители оплачивают питание через терминалы, которые находятся в школе и в городе. Деньги проходят через компанию «БИОМиКа».* |
| 1. Выполнение основных норм продуктов питания в соответствии с нормативными требованиями, контроль за исполнением.
 | *Все необходимые документы на продукты и их обработку имеются.* |
| 1. Обеспечение контроля за ассортиментом, качеством продуктов, поставляемых в школу.
 | *Журналы, акты закладки, выхода готовых блюд у ответственного по питанию.* |
| 1. Деятельность по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей образовательного учреждения.
 | *Имеются программы, календарные планы по организации здорового питания учащихся школы.* |
| 1. Деятельность по внедрению новых методик организации питания в образовательном учреждении.
 |  *Методики стандартные: горячее питание, буфет.* |
| 1. Проблемы школы в деятельности по организации питания учащихся.
 | *1)Приобрести технологическое оборудование на кухню для оптимизации производства.* |