**Организация школьного питания в городском округе Лобня**

 В городском округе Лобня функционирует городская целевая программа «Полноценное питание – фактор формирования здорового образа жизни подрастающего поколения на 2017 – 2019 годы».

В муниципальном образовании 13 общеобразовательных учреждений, в которых имеются утвержденные Положения об организации горячего питания учащихся, разработаны планы мероприятий по вопросам совершенствования организации питания учащихся, сформирована нормативно – правовая база. 10 общеобразовательных организаций (школы № 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, специальная коррекционная) работают на сырье, 3 школы (5, лицей, Луговская СОШ) имеют иную форму организации питания (привоз готового питания).

В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 в школах с учетом сезонности имеется примерное меню, разработанное питающими организациями, с учетом необходимого количества основных пищевых свойств и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. Действующий рацион питания согласовывается директором школы и территориальным управлением Роспотребнадора по составу рациона (блюда), по выходу блюд (вес), по пищевой ценности рациона (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность). При составлении меню используют рекомендации по разработке научно-обоснованных рационов для различных групп детей по состоянию здоровья, по обогащению школьного меню витаминами, микроэлементами.

Организация питания в общеобразовательных учреждениях осуществляют профильные коммерческие организации: ООО «Инициатива» (школы № 2, 9), ООО «Комбинат школьного питания» (школы № 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, Луговская, лицей), которые работают на рынке услуг более трех лет. Данные организации осуществляют контроль за качеством производимой продукции и условиями производства и имеют действующие договора с аккредитованными поставщиками продуктов. Во всех общеобразовательных школах осуществляют свою деятельность 76 работников пищеблоков, из них 28 поваров, 48 кухонных работников. Систематически работники проходят курсы повышения квалификации, а также обучаются у поставщиков технологического оборудования.

За последние несколько лет все пищеблоки общеобразовательных организаций были оснащены современным технологическим оборудованием. Заменены торгово – технологическое, холодильное оборудование, газовые и электроплиты, мармиты, котлы, овощерезки, мясорубки, картофелечистки, пароконвектоматы, мебель для обеденных залов и пищеблоков.

**Информация об обеспечении обучающихся питанием.**

Количество обучающихся, нуждающихся в горячем питании:

|  |  |
| --- | --- |
| Всего: | 12398 чел. |
| из них: |
| начальная ступень | 5754 чел. |
| основная ступень | 5653 чел. |
| старшая ступень | 991 чел.  |

Количество обучающихся, обеспеченных горячим питанием (всего физических лиц):

|  |  |
| --- | --- |
| Всего: | 9349 чел. |
| из них: |
| начальная ступень | 4767 чел. |
| основная ступень | 3886 чел. |
| старшая ступень | 696 чел.  |

Количество обучающихся, обеспеченных только буфетной продукцией:

|  |  |
| --- | --- |
| Всего: | 2453чел. |
| из них: |
| начальная ступень | 812 чел. |
| основная ступень | 1394 чел. |
| старшая ступень | 247 чел.  |

Количество обучающихся, обеспеченных бесплатным питанием (всего физических лиц):

|  |  |
| --- | --- |
| Всего: | 2678 чел. |
| из них: |
| начальная ступень | 1245 чел. |
| основная ступень | 1253 чел. |
| старшая ступень | 180 чел.  |

Периодическое проведение опросов учащихся и их родителей, освещение результатов анализа эффективности работы образовательных учреждений на сайте школ, направленных на изучение уровня удовлетворенности в отношении качества питания, позволяет своевременно и оперативно решать вопросы в сфере организации питания.