

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №39 п. Центральный Хазан»

Организация питания обучающихся

Организация питания осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 созданы условия по организации питания и обслуживания обучающихся.

Питание обучающихся в образовательном учреждении производится в собственной столовой.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и её работников: инструкции по охране труда, пожарной безопасности и должностные инструкции для сотрудников, технологические карты приготовления блюд, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журналы здоровья, учёта температурного режима холодильного оборудования, проведения витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость за рационом питания и другие.

Помещения и оборудование столовой соответствует нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приёмки училища к новому учебному году. В столовой имеются: мясной цех, цех первичной обработки продуктов, мойка, кухня, подсобное помещение для хранения пищевых продуктов и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление и реализацию готовой продукции. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Во всех производственных цехах установлены раковины с подводом горячей и холодной воды. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, предметы производственного окружения соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, рассчитан на 68 посадочных мест. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием разработано 10 дневное меню, содержащее информацию о количественном составе блюд энергетической и пищевой ценностью, включая содержание витаминов, минеральных веществ и оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов.

Горячее питание осуществляется в соответствии с графиком: одноразовым питанием для обучающихся из семей, четырёхразовым питанием – для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживающих в общежитии. Персонал столовой имеет профессиональную квалификацию.

Каждый работник столовой имеет личную медицинскую книжку и пройденный медицинский осмотр. Ежедневно медицинский работник снимает пробы с блюд, приготовленных в столовой, и ведёт бракеражный журнал. За организацией и качеством питания обучающихся осуществляется мониторинг и контроль. В ходе мониторинга проводится анкетирование родителей, попечителей и обучающихся.

исп. С.В. Спиридонова