

**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Сахалинский политехнический центр №2» (ГБПОУ СПЦ № 2)**

Организация питания в ГБПОУ СПЦ №2 регулируется Постановлением Правительства Сахалинской области от 28 августа 2015г № 356 « Об утверждении порядка организации питания обучающихся в государственных профессиональных образовательных организациях Сахалинской области».

Питанием обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Питание детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, осуществляется с установленным законодательством.

Питание обучающихся осуществляется в период учебного года один раз в день.

С 1 января 2018 года установлена стоимость питания (обед) на одного обучающегося в размере 109 рублей ежедневно (Распоряжение от 11.01.2018 № 3.12.-3-р министерства образования Сахалинской области). Размер стоимости питания ежегодно увеличивается на индекс потребительских цен, устанавливаемый министерством экономического развития Сахалинской области, при этом размер стоимости питания подлежит округлению до целого рубля в сторону увеличения.

Питание организуется для обучающихся в учебные дни, включая дни учебной практики. Во время прохождения производственной практики обучающиеся обеспечиваются сухим пайком, обеспечивающим рациональное питание.

Питание обучающихся осуществляется в помещениях, предназначенных для данных целей в ГБПОУ СПЦ №2 в столовой.

Контроль за качеством питания обучающихся осуществляет бракеражная комиссия (Положение от 01.12.2016 г. № 142 «О бракеражной комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сахалинский политехнический центр №2»).

Общий контроль за организацией питания осуществляет руководитель.

Финансирование расходов, с организацией питания, осуществляется за счет средств областного бюджета.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, **проживающие в организации** (общежитии), осуществляющей образовательную деятельность, находятся на полном государственном обеспечении и обеспечиваются питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем. Иные обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным **двухразовым питанием** (обед, ужин).

Обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена, питаются платно.

Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. В состав рацион питания включаются продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

Поставка продуктов питания для обучающимся, реализуется по результатам проведения конкурсных процедур.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения (5 дней). Для приема пищи предусматривается перемена длительностью 40 минут.

Столовая рассчитана на 100 посадочных мест.

Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на дежурного мастера.

В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках вне учебных мероприятий;
- лектории, видео – ролики.
- организует работу с родителями, проводит беседы посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, правильного питания в домашних условиях.

Исп. Недугова И.М., зам директора по СВ и ВР