

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 2017 года установлена стоимость питания (обед) на одного обучающегося в размере 105 рублей ежедневно (Распоряжение от 28.12.2016г № 3.12.-1690-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 организуется 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 используются 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 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 №45

Режим работы столовой соответствует режиму работы Учреждения (6 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