

Информация об условиях питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. В подростковом возрасте отношение к правильному питанию особенно важно. От того, насколько правильно и качественно организовано питание обучающегося, зависит качество его учебной деятельности.

В ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области» созданы условия для организации горячего питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: имеется обеденный зал на 100 посадочных мест, помещения для хранения и приготовления пищи, буфет.

Процесс питания в техникуме организован штатными работниками столовой.

Ежегодно составляется и утверждается режим питания, график приема пищи соблюдается постоянно.

Кураторами групп подаются заявки, они же сопровождают обучающихся в столовую, контролируют их поведение и соблюдение правил личной гигиены. За порядком в столовой наблюдает дежурный куратор и дежурный администратор. За каждого группой закреплены посадочные места за столами.

Одноразовым горячим питанием охвачено 100% учащихся. Двухразовым горячим питанием охвачены обучающиеся групп профессиональной подготовки (дети с ОВЗ). Также льготным питанием (завтрак и обед) в учебное время обеспечены:

- студенты - инвалиды.
- дети - сироты, и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящиеся на полном государственном обеспечении.



<p>Организация питания</p>	<p>Питание обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Шарьинском политехническом техникуме соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Примерное цикличное меню при 2-х разовом питании разработано и согласованно с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора Костромской области в Шарьинском районе. В ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области» обеспечивается сбалансированное питание обучающихся в соответствии с нормами, установленными Минздравом РФ. Питание обучающихся организовано на основании приказа директора техникума № 385 от 05.09.2018г. «Об организация питания»</p>
<p>Режим питания</p>	<p>Важнейшим условием правильной организации питания обучающихся является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработки продуктов, правила личной гигиены.</p> <p>Горячее питание двухразовое (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не превышают трех часов.</p> <p>Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак — 25%, обед — 35%.</p> <p>Получение пищи обучающимися осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией и снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд..</p> <p>Строго соблюдается питьевой режим. Организация питания в техникуме находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню ежедневно размещается на стенде в столовой.</p>
<p>Контроль за качеством питания</p>	<p>Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов осуществляется медицинским работником и директором техникума. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».</p> <p>В техникуме разработана и реализуется «Программа производственного контроля»</p>