Сведения об условиях питания и охраны здоровья обучающих.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье студентов, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Повышение качества, сбалансированности и доступности питания, увеличение охвата организованным горячим питанием большего числа учащихся является одним из ключевых направлений в работе.

Питание в техникуме осуществляется в столовой. В техникуме создана хорошая база для организации питания, имеет все необходимое современное оборудование. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам. В обеденном зале уютно и чисто. Количество посадочных мест - 140. Также столовую могут посетить родители студентов и работники техникума.

Оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства имеются в достаточном количестве.

Температурный режим холодильного и теплового оборудования соблюдается. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются. Меню вывешивается ежедневно на стенде в столовой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. В столовой организовано горячее питание студентов.

Для оптимального обеспечения организма учащегося всеми необходимыми пищевыми веществами: витамины, белки, жиры, углеводы - рацион питания в столовой содержит определенный набор продуктов, достаточный по ассортименту.

На начало учебного года в техникуме изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по бракеражу готовой продукции. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями.

Режим работы столовой:

Пн-Пт с 7.30 ч. до 15.30 ч.

Суббота с 7.30 ч до 12.30 ч

Перерыв с 12.45 ч до 13.45 ч

Выходной день - воскресенье