Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Питание обучающихся, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ, осуществляется согласно санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания:

* Своевременное медицинское обследование работников пищеблока и сотрудников колледжа
* Соблюдение графика уборки столовой и производственных помещений
* Производственный контроль с применением принципов ХАССП
* Мойка посуды и столовых приборов, в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию.
* Зона для мытья рук

Соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока:

* Набор помещений и оборудование на пищеблоке, позволяет осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции.
* Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет организовать питание обучающихся на переменах.
* Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов позволяющих проводить ежедневную влажную уборку моющими и дезинфицирующими средствами.

Соблюдение санитарных требований к продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче

* Соблюдение последовательности и поточности технологических процессов.
* Контроль температуры горячих блюд, реализуемых через раздачу.
* Контроль товаросопроводительной документации.
* Контроль сроков реализации пищевой продукции.
* Производственный контроль с применением принципов ХАССП.
* Бракераж готовой продукции.
* Родительский контроль питания.

Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым ингредиентам:

* Рацион учащихся сбалансирован по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
* Для организации оптимальной системы питания соблюдается баланс между поступлением и расходованием основных пищевых веществ. Рацион обучающихся является полностью сбалансированным в соответствии с цикличным двенадцатидневным сбалансированным меню рационов горячего питания в общеобразовательных учреждениях Управления социального питания правительства Санкт-Петербурга.
* В меню обучающихся входят продукты, содержащие не только белки, жиры и углеводы, но и аминокислоты, витамины, некоторые жирные кислоты, минералы и микроэлементы. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы обеспечивается двухнедельным меню.

Организация питьевого режима:

* В колледже организован питьевой режим для учащихся в соответствии с нормативными требованиями.

Объекты питания:

Наименование объекта: Столовая

Адрес места нахождения: индекс 195267, город Санкт-Петербург, улица Ушинского, дом 45

Количество мест: 180

Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ОВЗ:

обеспечено