



**Кабардино-Балкарская Республика
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кабардино-Балкарский колледж «Строитель»**

**Условия питания и охраны здоровья, в том числе инвалидов и лиц
с ограниченными возможностями здоровья**

В ГБПОУ «Кабардино-балкарский колледж «Строитель», далее Колледж, имеется специально оборудованная столовая, в которой организовано горячее питание для студентов, в том числе и для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Столовая, расположенная на 1 этаже в здании, имеет отдельный вход и обеденный зал, рассчитанный на 120 посадочных мест. Питание обучающихся обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Колледжа в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Питание производится на большой перемене.

При входе в обеденный зал расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

Столовая оснащена необходимым, современным оборудованием и включает:

- производственные цеха: мясо-рыбный, овощной, горячий, холодный;
- моечные для столовой и кухонной посуды;
- кладовую для сыпучих продуктов;
- охлаждаемые и низкотемпературные холодильные камеры;
- санузел и бытовые помещения для сотрудников столовой.

Мытье посуды в столовой осуществляется механическим способом с добавлением моющих средств.

В помещении пищеблока соблюдаются правила хранения пищевых продуктов.

В зале организовано место для расстановки обеденных столов со стульями.

Для сбора отходов пищи организован уголок с наличием стола для грязной посуды.

В обеденном зале создана благоприятная обстановка для приема пищи.

Условия питания обучающихся, в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивает рациональное и сбалансированное питание в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

Студентов с заболеваниями, требующими составления отдельного меню, в Колледже нет.

Организация питания в учреждении осуществляется в соответствии с приказом директора, в котором определены ответственные за качество питания и контролем организации питания. Бракеражная комиссия следит за соблюдением санитарно-гигиенических норм, проверяет помещения, где хранятся продукты питания, контролирует работу пищеблока, ежедневно

проводит органолептическую оценку готовой пищи (т.е. цвет, запах, вкус, консистенция).

Питание студентов в столовой осуществляется после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией Колледжа. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты бракеража регистрируют в «Журнале бракеража готовой продукции».

Питание производится строго по графику, в присутствии преподавателя, социального педагога и куратора.

И. о. директора

/М.Р. Курманов/