

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

Питание обучающихся осуществляется в столовой техникума, обеспеченной всем необходимым оборудованием.

Питание предусматривает: горячие обеды.

Столовая техникума расположена на втором этаже, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий. Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет обеспечить посадку учащихся в одну смену. Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся производится по графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем самообслуживания. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ не предоставляется отдельное помещение для принятия пищи, вход не оборудован поручнями и направляющими полосами.

Для учащихся установлены сушилки и раковины для мытья рук.

При организации питания техникум руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». В техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;
- предусмотрены помещения для приёма пищи (80 посадочных мест);
- разработан и утверждён порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).