Информация

по организации здорового горячего питания для обучающихся БУ «Сургутский колледж русской культуры им. А.С. Знаменского»

Основными целями и задачами при организации здорового горячего питания детей, создания для них комфортной среды образовательного процесса в колледже являются:

• обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

• предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

• модернизация пищеблока колледжа в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

Для организации питания обучающихся БУ «Сургутский колледж русской культуры им. А.С. Знаменского» используется специальное помещение (Буфет-раздаточная), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

• соответствие числа посадочных мест буфета-раздаточной установленным нормам;

• обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В буфете-раздаточной имеется обеденный зал на 50 посадочных мест в соответствии с установленными нормами. Производственное помещение (кухня) оснащено технологическим оборудованием (промышленная электрическая плита – 1 шт., пароконвекционная печь – 1шт., холодильная камера – 1 шт., холодильники - 2 шт., холодильный шкаф – 1 шт., столы производственные – 4 шт., моечные ванны – 4 шт., электрокипятильник – 1 шт., посудомоечная машина – 2 шт., сушка для посуды – 1 шт., стеллажи для хранения продуктов – 3 шт.).

Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования ежегодно проводится обслуживающей организацией согласно договору. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, цехов, участков, обеспеченность посудой удовлетворительное, в наличии инструкции и другая документация, обеспечивающая деятельность пищеблока его работников. Качество воды соответствует нормам: протоколы лабораторных исследований питьевой воды в наличии.

В буфете-раздаточной имеются в наличии следующие документы:

• заявки на питание по классам;

• журнал бракеража готовой продукции,

• журнал здоровья;

• копия примерного 14-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;

• ежедневные меню;

• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

Питание обучающихся организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Классные воспитатели совестно с заместителем директора по воспитательной работе разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания обучающихся, по совершенствованию культуры обслуживания персоналом пищеблока, а также проводят с привлечением медработника колледжа разъяснительную работу среди обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания.

Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий ежедневно согласовываются директором колледжа и вывешиваются в обеденном зале.

Буфет-раздаточная осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы колледжа и шестидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в буфете-раздаточной закрепляются определенные столы, а за обучающимися класса — индивидуальные места за столами. Отпуск питания обучающимся организуется в соответствии с графиком, который ежегодно утверждается приказом директора и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на заместителя по воспитательной работе.

Классные воспитатели обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение обеденного зала буфета-раздаточной, обеспечивают соблюдение режима посещения, общественный порядок и содействуют персоналу пищеблока в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом буфета-раздаточной.

Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе медработника, ответственного за организацию горячего питания, заместителя директора по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора колледжа. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

Ответственное лицо за организацию горячего питания в колледже:

• проверяет ассортимент поступающих блюд, меню;

• совместно с медработником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

Медработник осуществляет постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в буфете-раздаточной, ведѐт журнал «Здоровье».

Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в буфете-раздаточной, а также за организацию питания обучающихся несут совместно директор колледжа и руководитель организации, оказывающей услуги по организации питания обучающихся в колледже согласно договору.

Составил:

Руководитель службы КОиБУ

С.В. Подгорбунских

(3462)24-89-98