



Организация питания в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Омской области «Медицинский колледж»

В бюджетном профессиональном образовательном учреждении Омской области «Медицинский колледж» (далее - колледж) в учебном корпусе расположены столовая для организации питания обучающихся и работников колледжа, и буфет.

Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся с 11.50 до 12.30.

Арендаторами помещений для организации питания для обучающихся и сотрудников колледжа являются индивидуальный предприниматель Денисова О.Г. и общество с ограниченной ответственностью «Авантаж». Поставщики продуктов питания: ООО «Премиум продукт»; ООО «КСК АГРО»; ООО «ПАРК СИТИ»; ООО «МИЛОСЕРДИЯ»; ООО «Анда»; ООО «Лидер Продукт».

В главном корпусе колледжа столовая находится на первом этаже здания, рассчитана на 150 посадочных мест, имеется буфетная продукция, горячее питание.

Часы работы столовой с 8.30-16.00

Арендаторы поддерживают арендуемые помещения в надлежащем санитарно-техническом состоянии в соответствии с требованиями законодательства, соблюдают противопожарные правила и правила техники безопасности.

Посетители столовых обслуживаются через раздачу с последующей оплатой. Линия раздачи оснащена прилавком для холодных блюд и напитков, мармитами для первых и вторых блюд. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с расписанием учебных занятий.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и

продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала столовой. Перед входом в столовые расположены раковины для мытья рук.

Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, по технологическим документам.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости. При разработке меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в колледже, возрастные категории, физические и умственные нагрузки обучающихся. Ежедневно утвержденное меню вывешивается в обеденном зале.

Столовые обеспечены холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Все помещения столовой регулярно убираются с использованием моющих дезинфицирующих средств. Столы для посетителей убираются после каждого использования.

В соответствии с законодательством РФ в колледже предусмотрены меры поддержки по питанию:

- детям - сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;

- детям из малообеспеченных семей;

- обучающимся из числа детей и лиц старше 18 лет, один из родителей (законных представителей) которых является(являлся) участником СВО.

В случае замечаний на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи в столовой или буфете, необходимо обратиться к арендатору и в администрацию колледжа.