

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 от 31 августа 2023 г

ПОЛОЖЕНИЕ

о специальных условиях питания обучающихся
областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

О специальных условиях питания:

Специальные условия питания в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Своду правил 59.13330.2016 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения».

Питание обучающихся, в т.ч. с ОВЗ и инвалидностью, в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» обеспечивает «Фабрика общественного питания», которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Столовая техникума обеспечена посадка всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены; посадка обучающихся с ОВЗ и инвалидностью – не более чем в 1 перемену.

Расстановка мебели в столовой обеспечивает беспрепятственное движение инвалидов; ширина прохода около прилавков для сервирования блюд - не менее 1,2 м, между столиками со стульями - не менее 0,5 м.

(п. 8.4.7 СП 59.13330.2016).

При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест; установлена электросушилка.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием разрабатывается рацион питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания в течение 8 часов.

Для обучающихся, в т.ч. с ОВЗ и инвалидностью, организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, составляется примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладки, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное руководителем техникума, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.