**Условия питания обучающихся**

Важнейшей задачей в организации питания обучающихся техникума является создание материально-технической базы, которая позволила бы обеспечить обучающихся горячими завтраками, обедами, полдниками и ужинами.

Столовая техникума оснащена необходимым оборудованием и инвентарем.

На начало нового учебного года составляется план работы столовой.

В соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в столовой техникума ведется следующая документация:

1) журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

2) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3) журнал здоровья;

4) журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

5) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

6) ведомость контроля за рациональным питанием обучающихся, в которой подсчитываются килокалории, белки, жиры, углеводы и высчитываются отклонения от нормы «+» или «-»;

7) санитарный журнал.

Также осуществляется производственный контроль.

Медицинский осмотр работники столовой проходят 1 раз в год.

Обучающиеся категории детей и сирот и оставшиеся без попечения родителей, проживающие в общежитии, пользуются горячим 4-х разовым питанием из расчета 180 рублей в сутки (фактические расходы в среднем составляют – от 179 руб.70 коп. до 180 руб.60 коп.), остальные обучающихся пользуются 2-х разовым питанием из расчета 56 рублей в сутки (фактические расходы в среднем составляют от 56 руб.02 коп. до 56 руб. 45 коп.). Заведующий столовой организует обслуживание горячим питанием обучающихся, обеспечивает приготовление завтраков, обедов, полдников и ужинов, организует ежедневный контроль.

В меню включены блюда молочные, молоко, сыр, мясные блюда, блюда из рыбы, свежие овощи, кисломолочные продукты. Используется йодированная соль, морская капуста.