**Условия питания обучающихся**

Важнейшей задачей в организации питания обучающихся техникума является сохранение и развитие материально-технической базы, которая позволяет обеспечивать 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.

Работники столовой проходят медицинский осмотр 1 раз в год.

Обучающиеся категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся с ОВЗ, с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проживают в общежитии и пользуются горячим 4-х разовым питанием из расчета 230 рублей в сутки.

Остальные обучающиеся пользуются 2-х разовым питанием из расчета 75 рублей в сутки.

Заведующий столовой организует обслуживание горячим питанием обучающихся, обеспечивает приготовление завтраков, обедов, полдников и ужинов, организует ежедневный контроль.

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