

**Информация**  
**об условиях питания обучающихся**  
**ФКПОУ «Межрегиональный центр (колледж)» Минтруда России**

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся колледжа с 16 лет и старше утверждено «Примерное цикличное 14-дневное меню (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)», разработанное на основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего образования»

Разработана и внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП применительно к производству и организации потребления продукции общественного питания.

Горячее питание осуществляется в столовой колледжа, расположенной на первом этаже учебного корпуса. Количество посадочных мест позволяет обеспечить посадку обучающихся. Столовая имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий. Прием пищевых продуктов осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Выдача готовой продукции производится только после проведения приемного контроля бракеражной комиссией.

Ежедневно вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся производится по графику питания обучающихся. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов. Данный рацион соответствует нормам для обучающихся возрастной категории, с учетом сезонности и объема порции. В меню включены только натуральные продукты. Запрещенных продуктов и блюд нет. При приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ в рационе используется аскорбиновая кислота.

Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы.

Для обучающихся установлены раковины для мытья рук и сушилки.