

## Организация питания в образовательном учреждении

Питание в Колледже организовано согласно санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.21078-01» Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

### График питания обучающихся Питание организовано на переменах, согласно распорядка дня

1 пара	8:30-9:50
2 пара	10:00-11:20
ОБЕДЕННЫЙ ПЕРЕРЫВ 11:20-12:00	
3 пара	12:00-13:20
4 пара	13:30-14:50

#### Ответственные по Колледжу за организацию питания

ФИО	Должность	Контролируемые функции
Кузьмина Наталья Александровна	Социальный педагог	Ведение базы данных по питанию льготной категории обучающихся колледжа. Организация питания обучающихся.

#### Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации

Организацию питания осуществляет Общество с ограниченной ответственностью «Милосердие»

Юридический адрес: 692040 Приморский край, г. Лесозаводск, ул. Петрова, д.11  
ИНН 2507230326  
КПП 250701001  
ОГРН 1102507000122

Ответственное лицо: Антоненко Виктория Рудольфовна, директор ООО «Милосердие»

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Питание - один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития обучающихся. Организация горячего питания в Колледже осуществляется в соответствии с действующими нормами питания, нормативными актами Российской Федерации по организации питания, требованиями действующего законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и СанПиН. В Колледже обучающиеся получают комплексный горячий обед, в соответствии с 10-дневным меню. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

Колледж имеет буфет, оснащенный необходимым оборудованием. В правильной организации питания обучающихся большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановки. Буфет обеспечен соответствующей посудой, удобными столами. Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам обучающихся.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у обучающихся навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

### **Примерное меню питания:**