

ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Питание студентов очной формы обучения и обучающихся лица в стенах института организовано посредством буфетов, расположенных по учебно-лабораторному корпусу № 1 на 30 посадочных мест и учебному корпусу № 2 на 40 посадочных мест. Для иногородних студентов, проживающих в студенческом общежитии института, предусмотрен также буфет по месту проживания. Буфеты находятся под ежедневным санитарным контролем со стороны администрации института и бракеражной комиссии БАМИЖТ, руководствующейся Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями вступивший в силу 21.08.2018) и другими нормативно-техническими документами¹. Санитарный контроль, в свою очередь, является составной частью общей программы производственного контроля института. Буфеты соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям. В институте обеспечено санитарно-техническое обеспечение буфетов, а также требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Ежедневно ведется входной бракеражный контроль готовой продукции на органолептические и физико-химические свойства пищи. До реализации продукции работники буфетов проходят ежедневный экспресс осмотр и собеседование со стороны медицинского работника института. Результаты проверок заносятся в «Журнал здоровья».

Контроль проводится по следующим позициям:

- наличие у работников буфетов санитарных книжек;
- наличие у работника буфета гнойничковых заболеваний;
- завоз особоскоропортящихся продуктов только при наличии информации в заборном листе или накладных данных о времени изготовления (дата, час), условий хранения и сроков реализации;
- обеспечение буфетов только готовой продукцией или полуфабрикатами 100% готовности;
- обеспечение наличия ассортиментного перечня в буфете;
- соответствие веса готовой продукции заявленной в заборном листе;
- наличие промаркированного уборочного инвентаря для всех помещений и видов работ;
- исправность оборудования, в том числе и холодильного;
- обеспечение буфетов сертифицированными моющими и чистящими средствами, контроль их надлежащего применения;
- общее санитарное состояние и регламент уборок;
- соответствие буфетов требованиям противопожарной безопасности.

Под особым вниманием, в силу возраста, находятся иногородние лицеисты. Для них организовано трехразовое питание: завтрак, до начала занятий в 8.10, отличается большим

¹ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.03г.), СанПиН 2.4.2.2821-10. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Приказ Минздравсоцразвития РФ от 29.06.00г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», СНИП 31-06-2009. «Общественные здания и сооружения» (утв. Приказом Минрегионразвития РФ от 01.09.09г. № 390).

разнообразием предлагаемых, в основном молочных, кисломолочных блюд, каш, различных булочек и бутербродов с маслом, а также горячими напитками; прием пищи в обед происходит во время большой перемены с 11-50 до 12-20. Предлагаются горячие блюда – супы и вторые блюда с обязательным наличием мясных компонентов, свежие салаты и различные напитки на выбор. Ужинают обучающиеся после занятий уже в студенческом общежитии. Им предлагаются фрукты, овощные нарезки-салаты, различные кондитерские изделия, вторые блюда, напитки, минеральные воды. Предлагаемое меню ежедневно обновляется. При этом учитываются также вкусы и предпочтения обучающихся. Институт, через организации арендующие буфеты, старается предложить студентам и лицеистам максимально сбалансированное питание. При этом родительская доля оплаты за питание у лицеистов составляет всего 13%.

Анкетный опрос обучающихся показал положительное отношение обучающихся как к меню, так и вкусовым качествам готовых блюд, особенно выпечки. Была отмечена также общая обстановка уюта помещений буфетов. Некоторые учащиеся пожелали, чтобы на некоторые блюда установить более низкие цены. Пожелания и замечания обучающихся фиксируются и непременно доводятся до организаций, арендующих буфеты.

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

№№ п/п	Буфет	Адрес	Режим работы
1	Буфет	Ул. Кирова 8 Учебно-лабораторный корпус № 1	С 9.00 до 16.00 воскресенье выходной
2	Буфет	Ул. Кирова 5 Учебный корпус № 2	С 9.00 до 16.00 воскресенье выходной
	Буфет	Ул. Мохортова 2/1 общежитие 2 этаж	С 15.00 до 21.00 без выходных
	Медицинский кабинет	Ул. Кирова 5 Учебный корпус № 2	С 8.30 до 16.00 суббота, воскресенье - выходной

Питание лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в буфете, расположенном на первом этаже в учебно-лабораторном корпусе № 1, по адресу ул. Кирова, 8. Доступ лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата в корпус осуществляется через отдельный вход и холл первого этажа. Предусмотрена кнопка вызова, при необходимости, сопровождающего лица, установленная у входа в главный корпус. В зоне доступности оборудована туалетная комната с установкой откидных опорных поручней, штанг, поворотных и откидных сидений. Имеется система сигнализации и оповещения для студентов различных нозологий. Сотрудник буфета представляет меню и обслуживает посетителя.