

ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Питание студентов в стенах института организовано посредством буфетов, расположенных по учебно-лабораторному корпусу № 1 на 30 посадочных мест и учебному корпусу № 2 на 40 посадочных мест. Буфеты подвергаются ежедневному санитарному контролю, согласно программы производственного контроля, и входному органолептическому контролю блюд и продуктов бракеражной комиссией БАМИЖТ. Проводится контроль:

- наличия у работников буфетов санитарных книжек;
- работников буфетов на наличие гнойничковых заболеваний;
- завоза особоскоропортящихся продуктов только при наличии информации в заборном листе или накладных данных о времени изготовления (дата и час), условий хранения и сроков реализации;
- обеспечения буфетов только готовой продукцией или полуфабрикатами 100% готовности;
- обеспечения наличия ассортиментного перечня в столовой;
- наличия промаркированного разделочного инвентаря в соответствии с ассортиментом поставляемой кулинарной продукции;
- наличия промаркированного уборочного инвентаря для всех помещений и видов работ;
- исправности оборудования в т.ч. и холодильного;
- обеспечения буфетов моющими и чистящими средствами, за их правильным применением.

ОБ УСЛОВИЯХ ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Охрана здоровья студентов, обеспечивается функционированием в институте медицинского кабинета, персонал которого, кроме оказания непосредственной ежедневной медицинской помощи, исполняет профилактические мероприятия по предупреждению заболеваний, в т.ч. и инфекционных.

По подразделениям института, через производственный контроль, распределены контролирующие функции по обеспечению здоровых условий учёбы и быта студентов. Проводится контроль:

- прохождения студентами медицинских осмотров;
- безопасности работы с ПЭВМ и организации учебного места для работы с ПЭВМ;
- применения средств индивидуальной и коллективной защиты;
- санитарного содержания института и его территории;

- исправности и чистоты ламп искусственного освещения, их защитной арматуры;
- обеспечения санитарно-бытовых помещений смывающими и (или) обезвреживающими средствами;
- исправности работы кондиционеров;
- работы вентиляционных систем в учебно-производственных мастерских;
- своевременности проведения санитарных мероприятий по: дератизации; дезинсекции; дезкамерной обработке мягкого инвентаря;
- исправности работы УФ-дезинфицирующих ламп.

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

№ п/п	Буфет	Адрес	Режим работы
1	Буфет	Ул. Кирова 8, главный 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
3	Буфет	Ул. Мохортова 2/1, общежитие 2 этаж	С 15.00 до 21.00 Без выходных
4	Медицинский кабинет	Ул. Кирова 5 учебный корпус № 2	с 8.30 до 16.00 Суббота, воскресенье - выходной