

Условия организованного питания ВПИ (филиал) ВолГТУ

Одной из основных задач образовательной организации является создание здоровьесберегающей среды обучающихся.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Поэтому по-прежнему остается актуальной проблема обеспечения высокого качества и безопасности питания в образовательном учреждении.

Основной задачей по организации питания является:

- обеспечение питанием всех обучающихся;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- формирование культуры питания;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений общественного питания;
- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Для организации питания обучающихся, преподавателей и сотрудников в Волжском политехническом институте работают четыре буфета по утвержденному режиму работы с 9-00 до 18-00 часов, учитывающему продолжительность перемен для принятия пищи. В расписание учебных занятий предусмотрены перемены достаточной продолжительности.

Буфеты оборудованы системой хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализацией, вентиляцией, отоплением и холодильными установками.

Кулинарная продукция предлагаемая обучающимся, преподавателям и сотрудникам соответствует перечисленным ниже требованиям стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур и кулинарных изделий и вырабатывается по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания:

- СП «Гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 1923-78 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 510/4-96 «Продукты питания. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ Р 509/5-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детского дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования), утвержденные Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Минздрава РФ № 1100/904-99-115, и является качественным питанием по доступным ценам.