

Условия питания и охраны здоровья обучающихся ГБПОУ КК «АМТ»

Организацию питания обучающихся осуществляют работники учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

ГБПОУ КК «АМТ» выполняет требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральными требованиями к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников

В инфраструктуру техникума по условиям охраны здоровья обучающихся включается:

- 100% обеспеченность педагогическими работниками и обслуживающим персоналом;
- соответствие состояния и содержания территории, зданий и помещений, оборудования требованиям санитарных правил;
- требованиям пожарной безопасности;
- требованиям безопасности дорожного движения;
- наличие и необходимое оснащение помещений для питания обучающихся, для хранения и приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил;
- оснащение учебных кабинетов, спортивных сооружений необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарных правил для освоения образовательных программ;
- включение в программу воспитания и социализации в план ВР техникума раздела по формированию здорового и безопасного образа жизни;
- соблюдение санитарных норм, предъявляемых к организации образовательного процесса;
- организация спортивной работы в техникуме (учебно-тренировочные сборы, соревнования, тренировочный процесс ежедневный);
- организация системы работы с участниками образовательного процесса по вопросам здорового и безопасного образа жизни включает взаимодействие с медицинскими учреждениями, правоохранительными органами по организации и проведению мероприятий по формированию здорового образа жизни, проводятся классные часы, беседы, предметные

недели по профилактике вредных привычек, массовые мероприятия здоровьесберегающей направленности.

Для организации питания обучающихся в техникуме оборудованы буфет и две столовые: столовая №1 по адресу: ул. Кирова, 39; столовая № 2 по адресу: ст.Старая Станица, ул. Ленинградская, 122, общей вместимостью 242 посадочных места. Пункты организации питания работают по графику, подстроенному под учебный процесс – с 9.00 до 17.00. освещение, температурный режим, санитарное состояние залов, складских помещений удовлетворительное, штатами укомплектованы. Обеспеченность холодильным и технологическим оборудованием и посудой удовлетворительная. Предприятия, осуществляющие производство и поставки полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд: ООО «Армавирский пищекомбинат «Лавина», ООО «Хлебокомбинат Лавина», ОАО «Армхлеб» и другие. Охват горячим питанием составляет 1121 человека, из которых 457 – завтраками, 664 – обедами. 100 % обучающихся льготных категорий получают бесплатное горячее питание.