

## УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

Одной из задач колледжа является создание здоровьесберегающей среды и охрана здоровья обучающихся.

**Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 29.12.2025) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2026)**

- Питание студентов колледжа организовано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Весь цикл приготовления блюд происходит столовой, которая размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. В столовой созданы все условия для приготовления блюд и соблюдение рационов питания, которые разработаны с учетом физиологической потребности обучающихся, с указанием биологической и энергетической ценности пищи, объема блюд.

В столовой имеются заготовочные (овощной, мясо-рыбный) цеха, горячий цех и холодный цех. Все цеха оборудованы необходимым оборудованием и инвентарем, мочными ваннами, производственными столами холодильным и тепловым оборудованием. Кладовая продуктов оборудована холодильником, морозильной камерой, весами. Горячий цех оборудован электроплитами, жарочным шкафом, линией раздачи.

Ведутся бракеражные журналы готовой и сырой продукции, проводится ежемесячный анализ выполнения норм питания.

Продукты закупаются с учетом сроков хранения, сертификации качества.

Штат столовой укомплектован квалифицированными поварами.

- Питание организовано согласно циклического 10-дневного меню, достаточно по калорийности, сбалансировано по содержанию пищевых веществ, рационально распределено в течение дня, с соблюдением санитарных правил и норм.

Примерное циклическое 10-дневное меню разработано для обучающихся старше 14 лет, с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи.

В колледже питаются обучающиеся разных категорий - это дети-сироты, студенты из многодетных семей, студенты чьи родители участники СВО, студенты с ограниченными возможностями здоровья. Для каждой категории составляется отдельное меню (горячий обед). Для остальных категорий осуществляется трёх разовое питание: завтрак, обед и ужин. Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам.

Проводится витаминизация третьих блюд. Здоровье обучающихся невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. В рацион питания включены все основные группы продуктов – это мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, мучные изделия, хлеб, крупы и др.

Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии (белков, жиров, углеводов) по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. В колледже проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готового 3-го блюда.

В колледже имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. На информационном стенде ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выхода блюда.

Основой рациональной организации питания обучающихся в колледже являются «Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии», утвержденные Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Согласно этим нормам все пищевые вещества, входящие в состав рациона, находятся в определенных соотношениях между собой и сбалансированы с потребностями детского организма.

Одним из важнейших условий рационального питания является разнообразие пищи, под которым понимается не только использование различных продуктов, но и применение разных способов их кулинарной обработки. Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего режима питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты, в которых указаны перечень продуктов, норма закладки на 1

порцию и калорийность 1 порции, содержание в нем белков, жиров, углеводов.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Производственный контроль систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество блюд.

Ответственный за организацию питания в колледже – заведующая производством Ардашева Елена Леонидовна

**Об условиях охраны здоровья обучающихся** Условия охраны здоровья обучающихся регламентированы: **Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ.**

В колледже созданы все условия, необходимые для охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

имеется медицинский и процедурный кабинет. В штате учреждения имеется медицинская сестра. В рамках медицинского обслуживания организуется систематический контроль за состоянием здоровья обучающихся, проводятся консультации для родителей, проводятся профилактические мероприятия по предупреждению заболеваний среди студентов (профосмотры).

**Условия охраны здоровья обучающихся включают:**

- **Мониторинг состояния здоровья.** Проводится для своевременного выявления отклонений в здоровье детей, анализа посещаемости и заболеваемости.
- **Медицинское обслуживание.** В здании колледжа есть медицинский кабинет, процедурный кабинет. В каждой группе есть аптечки для оказания первой помощи. Все работники столовой, преподаватели и мастера производственного обучения обучены навыкам оказания первой медицинской помощи.
- **Организацию питания.** Питание сбалансированное, разнообразное и достаточное.
- **Определение оптимальной учебной и внеучебной нагрузки.** Режим дня разрабатывается с учётом часовой нагрузки.
- **Прохождение периодических медицинских осмотров и диспансеризации.** Плановые медосмотры студентов проводятся каждый год.

В колледже с целью охраны здоровья воспитанников проводятся следующие мероприятия:

- проведение профилактических осмотров;
- оказание первой медико-санитарной помощи;
- мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении;
- обеспечение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием образовательного учреждения;
- осуществление контроля за выполнением санитарных норм и правил.
- определена оптимальная учебная нагрузка, режим учебных занятий и продолжительность отдыха в соответствии с требованиями СанПиН;
- ведется пропаганда здорового образа жизни;
- созданы условия для занятий спортом и двигательной активности с целью профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников;
- созданы условия по обеспечению безопасности обучающихся во время пребывания в колледже;
- ведется профилактическая работа по предупреждению несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в колледже;
- все кабинеты оборудованы необходимой мебелью и инвентарем для организации безопасного процесса обучения;
- в учреждении осуществляется контроль доступа в учреждение, имеется тревожная кнопка.

Состояние и содержание территории, здания, помещений соответствует требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил.

**Форма обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию**