

ИНФОРМАЦИЯ

об условиях питания обучающихся, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в ГБПОУ КК «Динской механико-технологический техникум»

Для обеспечения питания обучающихся в техникуме организована столовая, находящаяся по адресу: ул. Красная, 152. Общая площадь столовой 166 м², на 120 посадочных мест.

В столовых организовано питание студентов, преподавателей и сотрудников колледжа в соответствие с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановление об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 года №45 (с изменениями на 25 марта 2019 года) (редакция, действующая с 1 января 2020 года). Меню для студентов составляется с учетом сезонности, разнообразия блюд и потребительского спроса. Получены экспертные заключения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» на цикличные меню осенне-зимнего и весенне-летнего периодов.

Помещение столовой соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам, что удостоверяется Санитарно-эпидемиологическим Заключением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю.

Столовая оборудована новейшим оборудованием. Кухонная посуда обновляется по мере необходимости. В помещениях соблюдается температурный режим. Работники столовых обеспечены 3-мя комплектами специальной одежды. В столовой регулярно проводится уборка и обработка оборудования и посуды дезинфицирующими средствами. Производится обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием. Постоянно имеется в дистанционных дозаторах средства для обработки рук посетителей столовых. Организована работа персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

Помещение зала для приема пищи эстетически оформлен, работники столовой всегда опрятно одеты. В холле техникума размещена тактильная мнемосхема с указанием направления столовой.

Расстановка столов, инвентаря и оборудования в помещениях обеденных залов обеспечивает беспрепятственное движение инвалидов, согласно п. 8.4.7 СП 59.13330.2016, ширина прохода не может быть менее 0.9 м. Для обслуживания инвалидов и других категорий МНГ в зале для приема пищи отведены специальные места, площадью исходя из норматива площади не менее трёх квадратных метров на каждое место (п. 8.4.5. свода правил 59.13330.2016 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»).

Исполняющий обязанности директора
ГБПОУ КК ДМТТ



А.В. Фетисов