

Организация столовой В Московском финансовом колледже



Здоровье детей - это важнейший вопрос обеспечения будущего нации. Сбалансированное питание подростков способствует повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма, оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

О столовой:

Организация общественного питания в столовой Московского финансового колледжа осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45).

Столовая колледжа работает на продовольственном сырье и на полуфабрикатах, которые производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

В столовой предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Организация питания обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся в здании колледжа.

Соблюдены установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Помещение столовой и производственных помещений содержатся в порядке и чистоте. При обеденном зале столовой установлены умывальники.

Осуществляется контроль за качеством и безопасностью питания обучающегося.

Отпуск горячего питания обучающимся организован на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, установленных в колледже.

Правила поведения в столовой для обучающихся и сотрудников колледжа:

1. В столовую нельзя входить в верхней одежде.
2. Перед обедом обязательно мыть руки.
3. Убирать со стола после себя использованную посуду.
4. Мусор, оставленный после себя выбрасывать в мусорный контейнер.
5. Разговаривать негромко.

Режим работы столовой:

Столовая колледжа работает с 10:00 до 15:00.

Время обеда: 11:45 – 12:30 13:30 – 14:15