

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц
с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже созданы условия для организации питания обучающихся в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: имеется буфет на 52 посадочных места (ул. Ставропольская, 123/Г), 44 посадочных места (ул. Сормовская, 5/1) .

Организация питания в колледже организована ИП Баскакова Е.Н. Ежегодно составляется и утверждается режим питания, график приема пищи соблюдается постоянно.

Питанием охвачено 100 % учащихся. Льготным питанием в учебное время обеспечены ученики из малообеспеченных, многодетных семей и дети с ОВЗ.

№ п/п	Наименование показателя	Описание услуг; требования к качественным, количественным характеристикам услуг; объемы услуг
1	Категория питающихся граждан	Учащиеся 16-20 лет
2	Количество, чел./день	139-150 чел./день
3	Средняя стоимость на одного питающегося в день (рублей)	140 рублей
4	Место оказания услуг	г. Краснодар, ул. Ставропольская, д. 123/Г; г. Краснодар, ул. Сормовская, д. 5/1.
5	Время доставки	ул. Ставропольская, д. 123/Г; 10.00 ч.; 10.30 ч. ул. Сормовская, д. 5/1; 10.00 ч.; 11.00 ч.
6	Требования к организации питания	Исполнитель выполняет: <ul style="list-style-type: none">- разработку и согласование меню с Заказчиком;- приготовление необходимого количества блюд на следующий день на основании предварительной заявки, направляемой заказчиком ежедневно;- соблюдение сроков реализации готовой пищи с учетом времени на доставку – не более 2-х часов с момента приготовления;

		- доставку до места оказания услуг готовых блюд, их разгрузку и реализацию.
7	Требования к качеству и безопасности оказания услуг питания	Соблюдение Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, требований техники безопасности и пожарной безопасности, требований охраны труда.
8	Соблюдение исполнителем законодательства Российской Федерации и санитарных нормативов	<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036) (с изменениями от 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г.); - ГОСТ Р 50763-2007 Национальный стандарт РФ, ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 474-ст); - Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями от 3 мая 2007 г.), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23; - Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31; - Санитарно-эпидемиологические правила 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. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 23 июля 2002 г.); - Иные нормативные правовые акты Российской Федерации, касающимися условий

		хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9	Другие требования	Отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: меню и накладной, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных порций.