

СОГЛАСОВАНО

Советом об учете мнения иных участников образовательных отношений  
ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж»

« 9 » *Сентябрь* 2025г.

Протокол № *17* от *09.09.* 202

**Организация питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж»**

В соответствии с ч.1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ организация питания возложена на ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж».

Специальных условий организации питания для обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не требуется.

Горячее питание обучающихся осуществляется следующим образом:

1. Горячее питание обучающихся ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж» организовано в здании колледжа, в специально оборудованном помещении – кафе «Рахмат», расположенного на первом этаже, по адресу г.Нижекамск, ул. Спортивная, 1, на основе договора.
2. Организация горячего питания обучающихся ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж» осуществляется в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения Республики Татарстан от 9 июня 2008 г. № 517 «О проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров (обследований) определенных категорий работников на инфекции, передающиеся преимущественно половым путем и заразные кожные болезни», приложений №1, №2 к настоящему приказу.
3. Питание обучающихся организовано по графику, что составляет на каждую группу не менее 20 мин.
4. Кафе «Рахмат» работает в соответствии с графиком работы колледжа, ежедневно с понедельника по субботу.
5. Расчет за обеды производится потребителями за наличный или безналичный расчет с использованием банковских карт.
6. Льготного бесплатного питания в ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж» не осуществляется.
7. Обеспечена доступная среда для передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории колледжа и до объекта – входа в кафе «Рахмат».
8. При входе в кафе «Рахмат» установлена табличка по шрифту Брайля, информационная пиктограмма.
9. Дверные проемы кафе «Рахмат» имеют достаточную ширину, удобный и свободный подход к обеденным столам.

10. В декаду инвалидов кафе «Рахмат» организует благотворительные обеды для лиц с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
11. ИП Галиева Р.Г. выполняет требования Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» в части соблюдения закупок для организации питания несовершеннолетних в образовательных организациях.
12. Соблюдаются требования ГОСТов по срокам годности, условиям хранения и транспортировки пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
13. Примерное меню, обеспечивающие питание обучающихся, и перечень продукции для реализации в кафе «Рахмат» разрабатывается ежегодно, согласовывается руководителем ГАПОУ «Нижнекамский медицинский колледж» и с руководителем Управления Роспотребнадзора по РТ.
14. Состав бракеражной комиссии утверждается ежегодно приказом директора ГАПОУ «Нижнекамский медицинский колледж». Осуществляется систематический контроль за поступающими продуктами и готовой продукцией, за приготовлением блюд по утвержденному меню.
15. Медицинские осмотры сотрудников проводятся в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Республики Татарстан от 9 июня 2008 г. № 517 «О проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров (обследований) определенных категорий работников на инфекции, передающиеся преимущественно половым путем и заразные кожные болезни», и в соответствии с приложения №1 и №2 к настоящему приказу.
16. Уборка обеденного зала осуществляется ежедневно работниками кафе в соответствии с требованиями действующими СанПиН.
17. Соблюдается режим дезинфекции и санитарно-гигиенической обработки посуды и помещений в соответствии с требованиями действующими СанПиН.
18. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняются в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями к организациям и с учетом требований санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.
19. В наличии имеется разное механическое оборудование и инвентарь, который промаркирован в соответствии с его назначением.
20. Обеспечено соблюдение в помещении кафе «Рахмат» установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.
21. Полнота охвата обучающихся горячим питанием составляет 90%.