**Сведения об условиях питания слушателей ГАУ ДПО РБ «Центр повышения квалификации», в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В соответствии с решением учредителя в ГАУ ДПО РБ «Центр повышения квалификации» организовано горячее питание работников и слушателей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

 1. Горячее  питание  в виде буфета организовано  для  всех  обучающихся 1 и 2 учебной смены обучения. Часы работы буфета: с понедельника по пятницу с 9.00 до 17.00 часов.  Помещение буфета рассчитано на 36  посадочных мест. Имеются специальные места для приема пищи инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

2.  Формы обслуживания.

 Слушатели принимают пищу в перерывах между учебными занятиями и по завершении обучения.   Продолжительность больших перерывов между учебными занятиями составляет 40 минут.

 3. Санитарно-эпидемиологические требования.

Санитарное состояние буфета и комнаты пищеблока удовлетворительное. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые  растворы  дезинфицирующие средства. Технологическое оборудование, посуда  и уборочный инвентарь промаркированы. В буфете применяется одноразовая посуда и инвентарь.

 4. Меню.

В буфете используется примерное  недельное   меню  в соответствии с нормами СанПиН. Питание организовано с максимальным использованием овощей и фруктов. В обязательном порядке имеются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует  норме СанПиН.   В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

5. Санитарно-эпидемиологический режим в буфете соблюдается.