

2.1.10. Организация питания воспитанников колледжа

Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.576-96 «Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общественных учреждений».

Объёмно-планировочное и конструктивное решение зданий состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.- 576-96 и технического режима.

Рацион питания определяется на основе норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп юных спортсменов, расчет производится при помощи компьютерной программы «Организация питания спортсменов» Версия 1.0, разработанной в Секторе биохимии спорта ФГУ Санкт-Петербургского НИИ физической культуры.

Калорийность пищи в зависимости от возраста, веса, вида спорта, этапа спортивной подготовки была от 3500 ккал до 6500 ккал. Согласно приказа Госкомспорта России от 25 февраля 2004 г. №155 в группах видов спорта, характеризующихся большим объемом и интенсивностью физической нагрузки (борьба, волейбол и т.д.), калорийность рациона питания для мужчин составляла 4500-5500 ккал, для женщин: 4000-5000 ккал; для видов спорта, связанных с длительными и напряженными физическими нагрузками (биатлон, плавание, велогонки и т.д.) – для мужчин:5500-6500 ккал, для женщин:5000-6000 ккал.

При двухразовых тренировках распределение калорийности суточного рациона распределяется следующим образом:

Первый завтрак5% Обед.....35%

Зарядка Полдник5%

Второй завтрак25% Вечерняя тренировка

Дневная тренировка Ужин30%

При трехразовых тренировочных занятиях в день режим питания:

Первый завтрак 15% Обед.....30%

Утренняя тренировка Полдник5%

Второй завтрак25% Вечерняя тренировка

Дневная тренировка Ужин25%

Столовая рассчитана на питание 240 человек. Средняя стоимость на одного человека составила 450 рублей 30 коп. Продукты питания поставляли ООО «Тюменский продукт».

При составлении меню-раскладки учитывались основные принципы составления меню диет, а также нормы питания на одного юного спортсмена, рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов в зависимости от этапа тренировочного процесса.

Осуществлялся контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы) – ежедневно.

Осуществлялся контроль за выполнением технологических методов приготовления блюд.

Осуществлялся контроль за правильностью отпуска блюд в соответствии с раздаточной ведомостью и гигиеническими требованиями по организации питания спортсменов.

Контроль качества готовой пищи производился врачом-диетологом или медицинской сестрой диетической непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке. Результаты записывались в бракеражный журнал, т.е. журнал по контролю качества готовой пищи.

Ежедневно отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд в специально выделенные и промаркированные ёмкости с плотно закручивающимися

крышками – каждое блюдо отдельно, которые хранятся в течение 48 часов в холодильнике для суточных проб, с ведением журнала температурного режима.

Проводятся учебные и зачеты с персоналом пищеблока согласно графика. За период 2011 года проведено 12 производственных собраний (1 раз в месяц).

В целях контроля за организацией питания воспитанников колледжа создан Совет по питанию. Через каждые 3 месяца проводятся заседания Совета по питанию на которых рассматриваются вопросы: контроля за организацией питания и анализ эффективности диетотерапии; внедрение новых технологий; утверждаются номенклатуры диет, биологически активных добавок, подлежащих внедрению в колледже-интернате.