**Организация питания в филиале осуществляется в соответствии с Положением об организации питания в филиале утверждённым директором филиала.**

**5.4. Порядок организации питания**

5.4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, на основании чего, составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней). В примерном меню должны соблюдаться требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

5.4.2. Утвержденное директором меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах) и стоимость, ежедневно выставляется в обеденном зале.

5.4.3. Столовая осуществляет свою деятельность по специальному утвержденному графику работы.

5.4.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи и согласно распорядку дня. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

5.4.5. Организация обслуживания курсантов питанием происходит через раздачу, в индивидуальном порядке. При этом соблюдается правило ежедневного регулирования очередности приема пищи среди учебных групп.

5.4.6. Курсант имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы филиала. В филиале должно быть организовано пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин) для курсантов, проживающих в общежитии и трех разовое питание для курсантов, проживающих вне общежития.

5.4.7. Питание курсантов организуется в две смены под руководством сотрудников организационно – воспитательного отдела.

5.4.8. Не допускается присутствие курсантов в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать курсантов к работам, связанным с приготовлением пищи, к чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.