

1.1 Наличие точек питания для студентов и сотрудников ВУЗа, в том числе горячего питания:

Согласно самооценке показатель по индикатору 1.1 составляет 30 баллов

Целесообразность правильного питания известна всем. Правильное питание является залогом здоровья. Здоровое питание является важным фактором обеспечения здоровья обучающихся и сотрудников ГБОУ ВПО Астраханского ГМУ Минздрава России. Стабильная работа всего организма, полноценное усваивание всех полезных веществ и элементов, быстрое и правильное протекание процессов обмена в системе пищеварения – залог и гарантия крепкого здоровья и высокого иммунитета. Питание – это жизненно необходимый процесс для нашего организма, хочешь жить – необходимо питаться. В результате этого процесса мы получаем энергию, строительный материал для обновления (роста) организма, биологические активные питательные вещества, определенное воздействие на психику.

Особенно важно получать горячее питание. Со стороны университета созданы все условия для получения полноценного, рационального и сбалансированного питания. Сбалансированное питание - это такое питание, при котором удовлетворяется суточная потребность организма в энергии, а также поддерживается оптимальный баланс микроэлементов и витаминов.

Центральная столовая университета рассчитана на 196 посадочных мест, 2 буфета главного корпуса, один из них рассчитан на 60 посадочных мест, буфет учебного корпуса №2 рассчитан на 40 посадочных мест, буфет общежития №4 на 24 посадочных места, буфет общежития №5 на 24 посадочных места, а также выездной буфет в корпусе НИИ КИП.

Столовая организует общественное питание с высокой культурой обслуживания студентов и сотрудников университета по ценам с учетом торговой надбавки, предусмотренной действующими инструкциями по ценообразованию для предприятий общественного питания, утвержденной приказом ректора университета.

Столовая работает в соответствии с утвержденным администрацией университета графиком, с учетом расписаний занятий студентов, экзаменационных сессий, каникул.

Приказом ректора университета назначается комиссия по проведению бракеража готовой продукции столовой в количестве не менее трех человек, которая осуществляет контроль качества продукции путем ежедневного проведения бракеража.

Доставка горячего питания и продуктов буфетного ассортимента в буфеты, продуктов с торговых баз, складов и вывоз тары производится автотранспортом университета.

Договоры с поставщиками продуктов питания заключаются администрацией университета с участием директора подразделения «Столовая».

Директор столовой:

- обеспечивает соблюдение правил приема и хранения продуктов, вы-

полнение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов и готовой продукции.

- обеспечивает контроль за качеством пищи путем ежедневного проведения бракеража.

- организывает продажу кулинарных изделий, продуктов достаточного ассортимента для студентов и сотрудников.

- разрабатывает разнообразные меню по дням недели и утверждает их у проректора по административно-хозяйственной работе. Меню вывешивается в буфетах и столовой университета.

В связи с многонациональностью обучающихся в вузе, в меню всегда широкий ассортимент блюд и доступные цены. На выбор студентов и сотрудников повара предоставляют – каши и запеканки всех видов, разнообразные овощные, мясные и фруктовые салаты, супы, мясные и рыбные блюда. Большой ассортимент собственной выпечки, сезонные фрукты. Из напитков предлагают: чай, кофе, какао, компоты, кисели и соки.



