

## Условия питания обучающихся

В колледже имеются столовые залы:

- в главном корпусе столовый зал, рассчитанный на 130 мест, пищеблок, оснащённый современным технологическим оборудованием (холодильники и холодильные камеры, пароконвектоматы, электроплиты и электросковороды, жарочные шкафы, электромясорубки и др.);
- в структурном подразделении столовый зал рассчитан на 120 мест.

Всё это позволяет полноценно осуществлять питание обучающихся колледжа. Всем студентам предоставляется возможность в течение учебного дня получить горячее питание и буфетную продукцию. Десятидневное меню разработано представителями организации общественного питания ИП «Холодков С.Д.» и согласовано с руководителем колледжа.

Столовые расположены на 1 этаже, перед обеденным залом столовой оборудованы зоны, где расположены умывальники.

Питанием за счет бюджета обеспечиваются студенты учебных групп по программам среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих и служащих и программе профессиональной подготовке по профессиям рабочих и должностям, а так же лица с ОВЗ и инвалидностью. Столовые работают в режиме пятидневной рабочей недели. При организации питания обучающихся в колледже основными принципами являются принципы рационального питания. Широкий ассортимент продуктов: мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, крупы, макаронные изделия и бобовые, хлеб и хлебобулочные изделия, что необходимо для обеспечения полноценного химического состава рациона питания. Правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов для сохранения биологической и пищевой ценности, органолептических свойств приготавливаемых блюд и высокой усвояемости пищевых веществ. Витамины являются составной частью пищи, поэтому важными являются требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.