

Для организации питания обучающихся в техникуме имеется столовая с обеденным залом на 100 посадочных мест.

Столовая имеет необходимое количество специализированных помещений для организации технологического процесса. Технологическим оборудованием, посудой и инвентарем столовая оснащена на 100%. Материальная база столовой и четкая организация технологического процесса позволяют организовать для обучающихся полноценное горячее питание. Результаты анализов воды, смывов и проб пищи на протяжении длительного периода позволяют сделать выводы о благополучном санитарно-эпидемиологическом состоянии пищеблока.

Рацион питания обучающихся техникума, организован в полном соответствии с примерным циклическим меню.

Примерное циклическое меню для организации питания детей, обучающихся в ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» на 2024-2025 учебный год утверждено руководителем организации.

1. Стоимость рациона на 2025 год составляет:

- для завтрака это — 92 рублей 00 копеек
- для обеда это – 154 рублей 00 копеек

2. Режим питания:

- завтрак с 8:30 до 9 часов;
- обед с 11-30 до 12-15 часов.

3. Основой организации горячего питания является рекомендуемый суточный набор продуктов.

4. На каждый день в состав обеда включили закуску.

5. Блюды готовятся по принципам щадящего питания в строгом соответствии с технологическими картами.

6. Исключена возможность повторения одних и тех же блюд в один день или последующие 2-3 дня.

7. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 распределение энергетической ценности:

- для завтрака 25%;
- для обеда 35%.

8. Столовая находится на первом этаже ГБПОУ ГТМАУ по адресу г. Георгиевск, ул.Калинина,111. Общее количество посадочных мест 100. Отпуск обедов производится в одну смену, через линию раздачи.

9. Холодные напитки витаминизируются витамином С, в блюда используется йодированная соль.

10. Примерное цикличное меню для учащихся ГБПОУ ГТМАУ составлено согласно принципу рационального питания для данной возрастной группы 15 и старше, из расчета в среднем 3100 Ккал на один день.

Для разработки цикличного меню использовалась литература:

1. Санитарные правила: СП 2.3/2.4.3590-20
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под руководством Могильный М.П., Тутельян В.А. Издательство ДеЛи плюс, 2017. -544с

