

В столовой ГБПОУ «СПЛ» организовано горячее питание. Для этого предназначено двухэтажное здание столовой. Приготовление блюд осуществляется полным технологическим процессом - от приемки сырья до подачи горячих блюд. Имеются кладовые для хранения сырья, холодильная камера, лари, доготовочные и заготовочные цеха. Столовая обеспечена горячим и холодным водоснабжением, канализацией. В обеденном зале имеются столы и стулья. За счет областного бюджета получают питание студенты, обучающиеся по программам подготовке квалифицированных рабочих, студенты, у которых родители- участники СВО, студенты из многодетных семей. Студенты, проживающие в общежитии получают четырехразовое питание. Диетического меню нет. Меню разработаны в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ. В разнообразное и полезное меню систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока, овощей и фруктов. Для профилактики вирусных заболеваний готовятся напитки из плодов шиповника и лимона. В столовой выполняются и соблюдаются все санитарно-эпидемиологические требования к организации приготовления блюд и кулинарных изделий. Все продукты и приготовленные из них блюда, соответствуют действующим гигиеническим требованиям к качеству. Ассортимент пищевых продуктов, используемых для питания в столовой, сформирован согласно СанПиН. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов. В столовой учреждения созданы все условия для обеспечения студентов здоровым и качественным питанием.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ГБПОУ «СПЛ»:

ООО Акиба
МУП Сусуманхлеб
ИП Бовыкин
ИП Шафигуллин