Организация питания в образовательной организации

Организацию питания в ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум» обеспечивает 000 «Союз».

Поставку пищевых продуктов и сырья осуществляют: 000 «ЦОТ г.Кингисепп», 000 «Продстар-Торговый Дом», 000 «Волосовский хлебокомбинат».

В ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум» организовано 5-ти разовое питание обучающихся:

Завтрак 07:40-08.00;

0бед 12:25-12:45;

Полдник 15:00

Ужин 18:00-18:20;

Второй ужин 20:00-20:20.

Меню ежедневного питания: Просмотр меню.

Диетическое меню отсутствует.

Льготным горячим питанием обеспечиваются обучающиеся следующие категории:

- обучающиеся групп подготовки квалифицированных рабочих и служащих, проживающие в общежитии: завтрак, обед и ужин в учебные дни;
- обучающиеся групп подготовки квалифицированных рабочих и служащих, среднегодовой доход которых менее прожиточного минимума на основании предоставленных документов, не проживающие в общежитии,: завтраки и обед в учебные дни;
- обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в общежитии: завтрак, обед,

полдник, ужин и второй ужин в учебные дни;

- обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в общежитии: завтрак, обед и полдник в учебные дни;
- обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: завтрак, обед, полдник, ужин и второй ужин в учебные и выходные дни;

В техникуме имеется обеденный зал на 140 человек и блок питания.

Оборудование БЛОКА ПИТАНИЯ (общая площадь — 28,8 кв.м.):

- 1. Холодильник бытовой
- 2. Холодильник бытовой
- 3. Холодильник бытовой
- 4. Морозильная камера
- 5. Стол для куры
- 6. Протирочная машина
- 7. Электрическая мясорубка
- 8. Жарочный шкаф
- 9. Плита электрическая (6-ти конфорочная) с жарочным шкафом
- 10. Плита электрическая (3-х конфорочная)
- 11. Водонагреватель накопительный
- 12. Стол для салатов
- 13. Холодильник бытовой
- 14. Холодильник бытовой
- 15. Стол для вареных продуктов
- 16. Стеллажи для посуды (металлические)
- 17. Моечная 2-х секционная ванна
- 18. Раковина для рук
- 19. Моечная 2-х секционная ванна
- 20. Моечная ванна с столом
- 21. Стол для разделки рыбы
- 22. Стол для разделки мяса
- 23. Стол для хлеба
- 24. Морозильная камера

25. Весы механические напольные26. Весы настольные27. Весы настольные электрические28. Электрическая мясорубка

Оставьте Ваш отзыв о работе столовой:

Отправить

Ваше имя (обязательно)
Baш E-Mail (обязательно)
Тема
Сообщение (обязательно укажите контактный номер)
Введите этот код: 4 WW3 в это поле: