Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье студентов, их настроение и работоспособность.

Горячее питание обучающихся в ГАПОУ СО «НТГПК имени Н.А. Демидова» осуществляется в столовой колледжа, обеденный зал которой рассчитан на 150 посадочных мест и полностью укомплектован обеденными столами и стульями; имеется буфет на 20 посадочных мест, основным направлением деятельности которых являются:

* Организация горячего, рационального, сбалансированного, безопасного питания;
* Организация завоза, приготовления и продажи буфетной продукции;
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм в столовой.

Столовая работает 6 дней в неделю.

Для приготовления блюд и переработки продукции цеха и участки столовой оборудованы современным технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями, техническое состояние которых соответствует нормативным и эстетическим требованиям.

Санитарное состояние подсобных помещений и технологических цехов и участков соответствует санитарным нормам; обеспеченность посудой составляет 100 %.

Приготовление блюд осуществляет квалифицированный персонал с многолетним опытом работы. Все работники столовой – профессионалы своего дела, соблюдают правила приготовления пищи и санитарные нормы, правильно и оперативно реагируют на любые конструктивные предложения и замечания, поэтому пользуются уважением среди педагогов и обучающихся.

Питание в ГАПОУ СО «НТГПК им. Н, А, Демидова» организовано согласно санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.21078-01» Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся колледжа разработано и утверждено [​примерное двухнедельное меню рациона питания.](http://magrokol.ru/storage/app/media/osnovnay/menyu-2018-2019g.pdf) Рацион соответствует нормам для обучающихся возрастной категории от 15 лет и старше, с учётом сезонности, необходимого количества основных питательных веществ, требуемой калорийности блюд и объёма порций.

В  столовой предлагается разнообразный ассортимент блюд и кондитерских изделий по доступным ценам. Меню отличается завидным разнообразием, т.е. включает блюда из мяса, рыбы, овощей, молочных продуктов.

В столовой осуществляется повседневный контроль продукции согласно существующим правилам санитарного контроля.

Для организации питьевого режима имеются титаны.

На основании Постановленя Правительства Свердловской области от 5 июля 2017 года N 476-ПП «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Свердловской области», и Закона Свердловской области "О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Свердловской области"  от 17 октября 2013 года № 97-ОЗ и от 30 июня 2014 года № 65-ОЗ бесплатное горячее двухразовое питание (завтрак, обед), организовано для обучающихся категории

* лица, с ограниченными возможностями здоровья;
* дети-инвалиды.

По вопросу организации питания детей – инвалидов обращаться к социальному педагогу Колобердиной Н.В.