

85
1936-2021

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

По воспоминаниям выпускников техникума, преподавателей, работающих в учреждении много лет, столовая для студентов и сотрудников появилась лишь в 80-х годах 20 века, когда Ачинский медицинский техникум переехал в здание по ул. Льва Толстого, д. 26. Раньше студентов и сотрудников кормили по буфетной системе: привозили выпечку, готовили чай. Проведенная реконструкция пищеблока бывшего родильного дома под столовую выполнена следующим образом: к пищеблоку пристроен обеденный зал, построено складское помещение с подвалом, пристроена подземная галерея. Столовая соединена с учебным корпусом и в настоящее время представляет собой единое целое – учебный корпус.

В настоящее время столовая, являясь структурным подразделением техникума, соответствует санитарным нормам и правилам, расположена на первом этаже в учебном корпусе, что полностью исключает потерю времени студентов на прием горячего питания. Столовая обеспечивает питанием не только студентов, но и сотрудников. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Столовая оснащена всем необходимым оборудованием, соответствует санитарным эпидемиологическим нормам. Общая площадь – 503 м², количество посадочных мест – 90.

В техникуме утверждено цикличное десятидневное меню. Столовая предоставляет ежедневную свежую выпечку. Для обеспечения студентов горячим питанием в расписании учебных занятий предусмотрен большой перерыв: с 11.50 до 12.35.





Долгое время коллектив столовой возглавляла **Людмила Васильевна Гермаш**. Затем коллектив столовой работал под руководством **Ирины Викторовны Еремеевой**, успешным руководителем, профессионалом, просто равнодушным человеком.

С сентября 2020 года питание сотрудников и студентов осуществляется в соответствии с договором с КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум»: готовые блюда доставляются в столовую техникума.



К сожалению, прекрасную столовую пришлось закрыть в связи с невозможностью по законодательству выплачивать заработную плату сотрудникам за счет средств, выделяющихся образовательному учреждению на выполнение государственного задания, а выплачивать заработную плату за счет средств от



предпринимательской деятельности.

Буфетчиком работает **Тамара Елизаветовна Савосина**. Очень тактична, доброжелательна, студенты с удовольствием ходят в столовую.

МЕНЮ		
22.12.2021 г среда	выход	цена
ХОЛОДНЫЕ блюда		
Салат «Фантазия» (помидор, св. капуста, колбаса п/к, сыр, майонез)	130	55 ^р
I - БЛЮДА		
II - БЛЮДА		
Котлета домашняя	130	60 ^р
ГАРНИР		
Рис с овощами	200	25 ^р
ВЫПЕЧКА		
НАПИТКИ		
Чай с сахаром	1 шт	8.00
Кофе 3*1	1 шт	18.00
Сок	1шт.	33.00
Директор	Т.И.Стеляма	
Буфетчик	Т.Е.Савосина	