Питание обучающихся организовано в столовой колледжа на 1 этаже.

Общее количество на 70 посадочных мест. Меню разрабатывается с учетом натуральных норм питания для различных возрастных групп.  
Питание студентам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, зачисленным на полное государственное обеспечение предоставляется бесплатно за счет средств субсидии из бюджета Забайкальского края.

Для приема пищи предусматривается длительность 30 минут. Ежедневно, с понедельника по пятницу, осуществляется горячее питание обучающихся, в том числе для инвалидов и лис с ОВЗ. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не требуется.

График питания в столовой разработан на основании расписания занятий. В зале для приема пищи установлены бактерицидные рециркуляторы воздуха, столы расставлены на расстоянии друг от друга на расстоянии 1,5 метра, по позволяет сохранять социальную дистанцию. Количество установленных столов и посадочных мест является достаточным для обеспечения приема пищи обучающимися.

Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в колледже является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения, неотъемлемой частью учебно-воспитательного процесса и обеспечивает охрану здоровья обучающихся в соответствии со [ст. 28, п. 15 Федерального Закона Российской Федерации № 273 ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»](http://www.zakonrf.info/zakon-ob-obrazovanii-v-rf/37/). Меню построено в соответствии с энергетической ценностью суточных рационов питания энергозатратам обучающихся колледжа, сбалансировано, рацион питания разнообразен по всем пищевым факторам. Рацион питания обучающихся колледжа предусматривает все пищевые вещества, необходимые для нормального роста и развития, обеспечения эффективности обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Столовая обеспечена всем необходимым технологическим оборудованием, техническое состояние в соответствии с установленными требованиями. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, цехов, участков находятся в удовлетворительном состоянии и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08), обеспеченность посудой и инвентарем 100%. Имеются инструкции, журналы и другая документация, регулирующая деятельность столовой и требования к работникам.