

Сведения об условиях питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

СТОЛОВЫЕ И БУФЕТЫ

Система общественного питания Технического университета включает в себя сеть столовых и буфетов, расположенных на территориях учебных корпусов университета.

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. Понятие это включает не только санитарное состояние помещений предприятий общественного питания и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов.

Качество пищи, соблюдение установленного ассортимента продукции и товаров также служат определяющими факторами при оценке работы предприятий общественного питания.

Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее в залах, буфетах.

Особое место занимает оказание дополнительных услуг клиентам: обслуживание торжеств (свадьбы, юбилеи), прием заказов на изготовление кулинарных изделий, и др.

- Столовая по ул. Советская 106, может предоставить - **50** посадочных мест;



- На ул. Ленинградская 1а - **40** посадочных мест.



- В буфетах по ул. Мичуринская 112 корпус "А" - **70** посадочных мест



- Корпус "Д" - 36 посадочных мест



От правильной и четкой организации работы обслуживающего персонала предприятий общественного питания зависят настроение и самочувствие всех, кто пользуется их услугами. Радужно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха - такова задача работников столовых и буфетов ТГТУ.