

Сведения о специальных условиях питания обучающихся

Наименование объекта	Адрес места нахождения объекта	Площадь объекта, кв.м.	Количество мест	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Столовая №1	г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35	1430,7	190	частично
Столовая №2	г. Рязань, ул. Костычева, д. 1	401,5	180	частично
Столовая №4	г. Рязань, ул. Костычева, д. 3	232,4	74	частично
Столовая №5	г. Рязань, ул. Черновицкая, д. 54	492,7	80	частично



Особое внимание в университете уделяется социальным аспектам. Руководство нашего учебного заведения понимает, насколько важно для молодых людей регулярно и правильно питаться. Тем более, что большинство учащихся проводят почти весь



день в здании учебного заведения, а многие из них живут в общежитии и, как следствие, лишены возможности питаться домашней едой. При этом всем ясно, что в рацион растущего организма обязательно должны входить горячие блюда, свежие фрукты и овощи, меню обязано быть разнообразным и сбалансированным, качество продуктов не имеет права вызывать сомнений.



За годы реформ, когда многие вузы отказывались от социальной сферы, мы сумели сохранить в надлежащем состоянии все объекты социально-культурного назначения. Во всех пунктах питания проведены капитальные и косметические ремонты, приобретено новое современное оборудование. В кафе проводятся различные университетские и факультетские мероприятия.

Как уже отмечалось, большую часть времени студенты проводят в вузе, поэтому для многих основным местом питания являются студенческие столовые и кафе-буфет. Для организации питания студентов, преподавателей и сотрудников в университете имеется 4 столовых, кафе-буфет (со всем необходимым набором складских помещений и цехов) в общей сложности на 524 посадочных места. Они предлагают студентам недорогие завтраки и обеды. Отдельного внимания достойна наша выпечка, так востребованная интенсивно думающей молодежью. Для производства мучных изделий у нас оборудована пекарня. А с целью экономии можно готовить самостоятельно на кухне



общежития. На каждом этаже в общежитиях имеются по 1 - 2 кухни для приготовления пищи.

Питание, предлагаемое студентам, преподавателям и сотрудникам соответствует ГОСТу, является качественным питанием по доступным ценам. Средняя стоимость комплексного обеда составляет 180-300 рублей. Цена мучных изделий варьируется от 20 до 80 рублей.

В каждом учебном корпусе имеется точка общественного питания, предполагающая самообслуживание, когда каждый посетитель двигается со своим подносом вдоль линии раздачи и выбирает себе понравившиеся блюда. В каждой позиции у нас предлагается 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Предусмотрены все возможные варианты и для тех, кто соблюдает строгую диету или, например, пост, и для тех, кто не может отказать себе в наваристом борще или варениках. Особенностью организации питания в вузе



является то, что за короткую перемену мы стараемся успеть обслужить огромный поток студентов. Здесь перед нами стояла задача не из легких, ведь необходимо четко понимать, как быстро должны быть приготовлены блюда и какое количество продуктов потребуется в тот или иной период учебного дня. Как



профессионалы своего дела, мы сделали процесс работы столовых и кафе максимально техноло

Наша задача - выпустить из стен университета не только профессионально подготовленных, но и здоровых, энергичных молодых специалистов. Поэтому в каждой столовой стараются придерживаться правильного рационального питания – сбалансированного, умеренного, разнообразного, что является залогом здоровья студентов.