



СТОЛОВАЯ

Одной из основных задач техникума является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. А непременным условием отличного здоровья является правильное и качественное питание. В связи с тем, что студенты и работники техникума ежедневно проводят в стенах учебного заведения около 8 часов, очевидна необходимость обеспечения их горячим питанием.

Сегодня коллектив столовой — это небольшая, но дружная команда в составе семи человек. Заведующая столовой Гирёва Ольга Николаевна возглавила ее работу в 2019 году. Обслуживающий персонал она подбирала сама. Повара Сычева Юлия Сергеевна и Чихалова Татьяна Валерьевна, Вакуленко Надежда Евгеньевна, пекарь Корсканова Ольга Ивановна - настоящие профессионалы своего дела, добросовестно относящиеся к выполнению своих должностных обязанностей. Кухонные работники Павлова Евгения Сергеевна, Савина Жанна Евгеньевна, Сегина Натапль Михайловна работают более десяти лет, обеспечивая чистоту и уют в столовой.

Как заведующая столовой Гирева Ольга Николаевна руководит всей деятельностью столовой, планирует и организует работу обслуживающего персонала. Обеспечивает высокую эффективность производства и культуры обслуживания посетителей столовой. Постоянно внедряет новые технологии, совершенствует формы обслуживания посетителей. Заключает договоры с поставщиками, самостоятельно ведет всю документацию по столовой, составляет меню на следующий день.

За время работы столовой под руководством О.Н. Гиревой существенно увеличился ассортимент выпускаемой продукции. Открыты две раздачи для питания студентов, работников и посетителей техникума на Площадках № 1 и 2. Во всех помещениях столовой при непосредственном участии О.Н. Гиревой и под руководством директора Гриценко Н.В. был проведен косметический ремонт.

Столовая укомплектована необходимым оборудованием, складскими помещениями, соответствует всем современным санитарно-эпидемиологическим требованиям. Студенты и работники техникума с удовольствием обедают в столовой. Аппетитная еда, уютная обстановка,

возможность приятного общения — все это позволяет отдохнуть от учебных занятий и от работы. Ежедневно в столовой и буфетах колледжа питаются более 500 человек.

В 2022 году ГАПОУ СО «НТТМПС» занял второе место в городском конкурсе на лучшую организацию питания обучающихся в профессиональных образовательных учреждениях на территории города Нижний Тагил



Коллектив столовой успешно справляется с поставленными задачами, полон планов и уверенно смотрит в будущее.





Кухня — это искусство, а профессиональные повара — настоящие виртуозы. Желаем шедевральных блюд, новых полезных рецептов, высоких оценок за старания и неустанный труд.

Ваш профессионализм и трудолюбие — залог того, что все будут сыты и довольны, здоровы и счастливы.

Пусть каждый день дарит вдохновение для творчества на кухне. Пусть каждый рецепт будет удачным, а каждое блюдо — изумительным. Сил вам, здоровья и радости.