

Акт проверки комбината питания ИСОиП (филиала) ДГТУ

Комиссия по контролю пунктов общественного питания в ИСОиП (филиале) ДГТУ (приказ №19-ов от 29.01.2015 г.) в составе:

Председатель комиссии:

- Голодов М.А.- заместитель директора по воспитательной работе

Члены комиссии:

- Раstabарин И.А.-начальник ООТ, ГО и ЧС;
- Медведева Е.Н.- и.о.руководителя лечебно-оздоровительного центра;
- Чернова И.И.- начальник ФО;
- Смоляниченко В.А.- директор КЭС,-зам. председателя профсоюзной организации сотрудников ИСОиП (филиала) ДГТУ;
- Зонтова Е.В.- бухгалтер I категории;
- Липчанская А.В.- председатель профбюро МРТФ, группа ЛПО-РБ41;
- Лемешко А.С.- председатель студенческого совета МРТФ, группа ТМО-РБ21.

Со 2.03.2015 г. по 5.03.2015 г. комиссией были проведены проверки работы столовой, буфетов института и опрос студентов и сотрудников об организации питания в вузе.

Столовая института имеет:

- зал для студентов на 126 посадочных мест,
- зал для сотрудников на 52 посадочных места,
- 4 буфета: 2 буфета в корпусе № 1, буфет в общежитии № 1, буфет в корпусе № 10.
- столовая корпуса № 10 на 120 посадочных мест

Организацией питания в вузе сотрудники и студенты в целом довольны. Вкусовые качества и внешний вид блюд на достаточно высоком уровне.

Ассортимент блюд разнообразен, предлагаемые блюда соответствуют составленному меню, для каждого товара на витрине имеется ценник, а также цены указаны в меню, вывешенном на стенде. На продукцию собственного производства имеются калькуляционные карты, согласно которым устанавливаются цены. Ценовая политика устраивает всех опрошенных. В залах столовой и на раздаче чисто, столовые приборы и посуда вымыты качественно, на столах имеются солонки и салфетницы, раковины для мытья рук, жидкое мыло и электрические сушилки для рук.

Однако в обеденном зале отмечается стойкий запах приготавливаемой пищи, т.к. зал не отделен от кухни, в результате чего одежда пропитывается запахами.

В зоне приготовления пищи чисто, используется новое кухонное оборудование и посуда для приготовления пищи. Складские помещения используются по назначению, содержатся в удовлетворительном состоянии, продуктов с истекшим сроком хранения не обнаружено.

Внешний вид сотрудников столовой опрятен, халаты чистые, все сотрудники в сменной обуви и головных уборах. Но отсутствует второй комплект спец.одежды и моющейся обуви, не функционирует душевая комната.

Отношение сотрудников к студентам и преподавателям доброжелательное, обслуживание качественное и быстрое, в результате чего не создается очередей во время обеденного перерыва. Это отражается в «Книге отзывов и предложений».

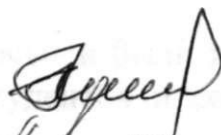
При проведении контрольного взвешивания установлено, что колебание массы некоторых блюд составляет от -5% до +7% от нормы.

Предложения комиссии:

*

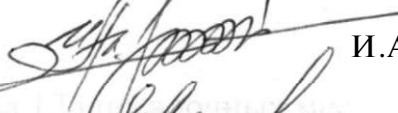
1. При проведении ремонтных работ предусмотреть возведение капитальной стены, отделяющей зону приготовления пищи от обеденного зала.
2. Обеспечить сотрудников столовой:
 - двумя комплектами сменной спец.одежды (костюм брючный);
 - сменными головными уборами;
 - закрытой моющейся обувью.
3. Отремонтировать душевую комнату для сотрудников столовой.

Заместитель директора по ВР



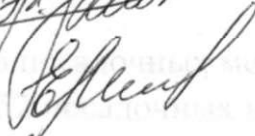
М.А. Голодов

Начальник ООТ, ГО и ЧС



И.А. Растабарин

И.о.руководителя ЛОЦ



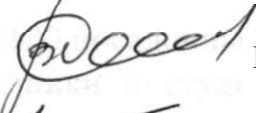
Е.Н. Медведева

Начальник ФО



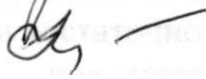
И.И. Чернова

Зам. председателя ПОС ИСОиП (ф) ДГТУ



В.А. Смоляниченко

Бухгалтер I категории

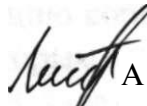


Е.В. Зонтова

Председатель профбюро МРТФ

А.В. Липчанская

Председатель студенческого совета МРТФ



А.С. Лемешко