

Согласно решения профсоюзной организации студентов МИИГАиК от 10.11.10 и распоряжения ректора № 35-р от 19.11.10 общественной комиссией профсоюзной организации совместно с проректором по АХР 02 декабря 2010 года была проведена проверка следующих точек питания: столовая, буфет на первом этаже, «белый» бар, столовая в общежитии №1. Также было проведено письменное анкетирование студентов, на основе которого составлена бальная оценка качества, ассортимента, санитарного состояния, уровня обслуживания и других показателей (приложение 1). Кроме того, организован электронный опрос студентов, результаты которого позволили сконцентрироваться на некоторых проблемах во время проверки.

По результатам проверки выявлены следующие замечания, выработаны предложения:

### Столовая университета

#### **Зона раздачи (студенческий зал):**

- часть представленного ассортимента блюд отсутствует в меню;
- ценники отсутствуют;
- витрины и столы раздачи находятся в грязном состоянии;
- щипцы для выпечки и хлеба отсутствуют.

#### **Зона приема пищи (студенческий зал):**

- протирка столов осуществляется нерегулярно;
- столовые приборы вымыты некачественно, чайные ложки и ножи отсутствуют, используются изношенные алюминиевые приборы;
- лотки для столовых приборов пыльные, без стока для воды;
- одноразовая посуда используется многократно;
- на подоконниках видна плесень;
- мыло для рук отсутствует;
- салфеток не хватает, солонки на столах отсутствуют.

#### **Зона раздачи и приема пищи (преподавательский зал):**

- находится в хорошем санитарном состоянии;
- используются новые столовые приборы.

#### **Санитарное состояние зоны приготовления пищи:**

- не у всех сотрудников чистые халаты, сменная обувь— используется уличная обувь;
- замечены мухи;
- в некоторых комнатах не убраны мусор и паутина;
- одноразовая фасовочная тара для салатов используется многократно;
- стены комнат и отдельные поверхности грязные, вентиляционные отверстия запылены;
- в холодном цеху присутствует стиральная машина;
- фритюрница немытая, масло для жарки используется многократно;
- используется большое количество старого оборудования, часто крашеного и ржавого;
- помещение для хранения круп и муки находится в антисанитарном состоянии (пыль, паутины, отвалившиеся кафель и краска на потолке);
- обнаружены продукты в полугнилом состоянии (огурцы).

**Контрольное взвешивание:** объем сока в стаканах незначительно различается в объемах; колебание массы некоторых блюд от -20% до +10% от нормы.

#### **Результаты опроса:**

- В ходе опроса студентов поступали нарекания по поводу качества изготавливаемой пищи, но одновременно есть и те, кому питание нравится, студенты просят ввести разнообразие в порционные блюда и выпечку, ввести в меню, в частности, фрукты и йогурты.
- Также студенты отмечают наличие кошек (на момент проверки проблема с животными администрацией столовой уже была решена).
- Ценовая политика устраивает всех опрошенных.

### Буфет на первом этаже

- мусорные баки переполнены;
- столы грязные;
- температура в рабочей зоне низкая.

#### **Предложения и выводы комиссии:**

- провести генеральную уборку цехов, зон хранения продуктов, столов раздачи, и впредь уделять этому вопросу должное внимание;
- закупить новые столовые приборы в достаточном количестве и вывести из применения непригодные;
- ввести в продажу одноразовые столовые приборы, исключить их вторичное использование;
- принять меры по увеличению скорости обслуживания во время большого перерыва;
- вывешивать актуальное меню, обеспечить все блюда ценниками;
- ввести в продажу молочные продукты (йогурты, творожки);
- ввести в продажу фрукты;
- с целью исключения дублирования очереди ввести продажу чая на основной раздаче;
- обеспечить возможность дезинфекции рук перед едой, поставить жидкое мыло, продавать одноразовые влажные салфетки;
- соблюдать гигиенические условия при переносе выпечки в старый корпус.

Комиссия отмечает, что необходим капитальный ремонт помещений столовой и приобретение современного оборудования. Зимой необходимо обеспечить должный уровень отопления рабочих зон, нормальное функционирование вентиляционной системы. Зарплатная плата сотрудников столовой находится на низком уровне. В непростых условиях работы комиссия отмечает большую работу с коллективом директора столовой университета. Большинство указанных недостатков можно исправить без привлечения финансовых ресурсов.

#### **«Белый» бар**

- температура в зале приема пищи низкая;
- щипцы для хлеба отсутствуют;
- полное меню в наличии, но отсутствуют ценники на шоколадках, воде и пр.
- санитарное состояние рабочей зоны и зоны питания хорошее, столы протираются регулярно.

**Контрольное взвешивание:** в пределах нормы.

#### **Предложения и выводы комиссии:**

- ввести в продажу молочные продукты (йогурты, творожки..);
- с целью обеспечения должного уровня дезинфекции рук использовать жидкое, а не твердое мыло;
- университету обеспечить отопление в зимнее время и возможность проветривания в летнее;
- рассмотреть возможности уменьшения наценки на готовую покупную продукцию (вода, соки, сладкие закуски и т.п.).

#### **Столовая в общежитии**

##### ***Зона приема пищи:***

- столы грязные, протираются нерегулярно;
- замечены насекомые;
- витрина грязная;
- полное меню в наличии, но отсутствуют ценники для выпечки;
- одноразовая посуда используется многократно;
- столовые приборы вымыты плохо, используются старые алюминиевые приборы;

##### ***Санитарное состояние рабочей зоны:***

- санитарное состояние плохое, наличие тараканов;
- в рабочей зоне курят;
- рабочие халаты грязные, сменная обувь отсутствует;
- сильный запах в помещении.

**Контрольное взвешивание:** в пределах нормы.

Во всех точках питания студентами отмечалось использование посуды и стаканов со сколами. Проверка на предмет ведения финансовой деятельности комиссией не проводилась.

Члены комиссии: А.И. Конотопов, Г.А. Качаев, В.А. Семенова. Аджян А.А.

Председатель  
профсоюзной организации студентов

А.И. Конотопов