СПРАВКА

 О ГОТОВНОСТИ СТОЛОВОЙ КОЛЛЕДЖА

 К НАЧАЛУ НОВОГО УЧЕБНОГО 2015-2016 ГОДА

В ходе посещения с 31 августа 2015 года по 14 сентября 2015 года комиссией в составе Замостьяниной Галинны Владимировны, председателя профкома учащихся, Чеснулевича Андоея, председателя жилищно-бытовой комисси, Радионова Виталия, заместителя. председателя профкома учащихся, Стельмашка Сергея заместителя председателя ревизионной комиссии профкома учащихся колледжа было установлено: 1. Санитарно – гигиеническое состояние помещений столовой соответствовало в дни посещений в норме. 2. Ассортимент блюд - соответствовал товарной накладной и меню. 3. Меню оформлено в соответствующем для него месте. 4. В наличии имелось наименований: 4.1. 5 – 7 видов салатов (для приготовления салатов используется свекла, капуста, морская капуста, помидоры, огурцы, рыбные консервы, кальмары, варёное яйцо куриное, лук, консервированная кукуруза; для заправки используется сметана, майонез, подсолнечное масло). 4. 2. 2 - 5 видов первых блюд (борщи, супы, «холодник», щи, рассольник, суп молочный). 4 .3. 3 - 5 видов вторых блюд (котлеты, отбивная, поджарка, голубцы, бифштекс, сосиски, сырники, тефтели, плов из свинины, курица отварная, антрекот, зразы; используются гарниры из каш: гречневая, рисовая, перловая; макароны, картофель). 4.4. Молочные продукты: сметана, кефир, иогурт. 4.5. Компот, кисель, чай, кофе (регулярно используется для продажи компот из цитрусовых, сухофруктов, с добавлением изюма в том числе). 4.6. Хлеб белый и чёрный. 4. 7. Кондитерские изделия: пончики, кексы, вафли, печенье, булочки. 4.8. В продаже имеется минеральная вода, напитки, соки. 5. Ассортимент, представленный в меню, имелся в наличии. 6. Качество блюд - удовлетворительное. 7. Расчёт клиентов производился правильно; выдаётся на руки расчётный чек. 8. Обслуживание клиентов производился в вежливой, доброжелательной форме. 9. Режим работы соблюдается. 6. Объём посещаемости составил в среднем от 15 до 57 человек: 6.1.Учащиеся колледжа порядка - до 20 человек, с 11.30 – 11.55. 6.2. Работники колледжа - до 17 человек, с 13.00- 13.55. 6.3. Работники банка (организация Филиала 400 АСБ «Беларусбанк») – до 13 - 15 человек, 12.00- 12.30. 6.4.Рабочие строительной бригады (задействованы в ремонтных работах в общежитии) – порядка 9 - 11 человек и другие посетители - от 4 и более человек. 7. Финансовые поступления от выручки реализованных товаров в среднем в день составляют примерно от1500000рублей до 3500000 рублей и более. 8. Грязная посуда своевременно убирается со столов для использованной посуды, очищается от остатков пищи и сразу моется в трёх водах с использованием моющих средств. Моющие средства имеются в наличии. 9. Работники столовой используют спецодежду и специальные головные уборы. Председатель профкома учащихся Г. В. Замостьянина Председатель ЖБК А. Чеснулевич Зам. председателя профкома учащихся В. Радионов Зам. председателя ревкомиссии С. Стельмашок