СПРАВКА

по итогам посещения столовой колледжа

с 04. 04. 2016 года по 27. 04. 2016 года.

Мы, нижеподписавшиеся, Замостьянина Г. В., Радионов В., Чеснулевич А., Васильчук Д, составили настоящую справку в том, что в ходе посещений столовой в указанный период было установлено:

1. В удовлетворительном состоянии находятся зал для приёма пищи, помещение для мытья посуды, производственные помещения; столы; столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда, подносы (средних и малых размеров). 2. Производственное оборудование и средства производства в удовлетворительном, рабочем состоянии, в том числе в наличии моющее средство (очищение посуды производится в " трёх водах"); рукомойники находятся в исправном и чистом состоянии, средство для мытья рук имеется в наличии и заправлено в соответствующее устройство, сушка для рук имеется, находится в исправном состоянии. 3. Салфетки выдаются кассиром при произведении расчётных операций с посетителями; приборы со специями имеются на столе; 4. Наличие ассортимента блюд соответствует указанному ассортименту блюд в меню, которое находится в специально отведённом для него месте. 5. В наличии всегда имеется, как правило, 5-7 видов салатов (овощной, из капусты, из огурцов и помидоров, мясной, из свеклы с сыром, морковный, из морской капусты);2-5 вида первых блюда (бульон, свекольник, рассольник, гороховый, с фрикадельками, молочный); 3-5 вида вторых блюда (сырники со сметаной, тефтели в соусе, котлета мясная, плов из свинины, курица отварная, отбивная, шницель); 3 -5 вида гарнира (макароны, рис, пюре гречка, пшено); напитки 5 видов ( кисель, чай, кофе, сок, минеральная вода, компот); хлеб (белый и чёрный); выпечка (чебуреки, беляши), кондитерские изделия (печенья, булочки ,вафли); 2-3 вида молочных продуктов(кефир, сметана, йогурт). 6. Качество приготовляемых и продаваемых блюд удовлетворительное («домашнее»). 7. Расчёт клиентов производится правильно, выдаётся на руки расчётный чек. 8. Использованная посуда своевременно убирается со столов для использованной посуды, очищается от остатков пищи и сразу моется в трёх водах с использованием моющих средств. 9. Работники столовой используют спецодежду и специальные головные уборы. 10. Посещаемость - удовлетворительная. Основные потоки посещения столовой происходят: в 11.55 - учащиеся колледжа, 12.30 - работники банка, в 13.00 – работники колледжа. 11. Режим работы с 10.00 до 16.00 - соблюдается.

Председатель ПК уч-ся Г. В. Замостьянина Зам. председателя ПК уч-ся В. Радионов Председатель ревкомиссии Д. Васильчук Председатель ЖБК А. Чеснулевич