

ОТЧЕТ
комиссии по проверке качества
продукции и цен в столовых КемГУ

В период *с сентября 2010 г. по май 2011 г.* комиссией проведено **10** проверок столовых КемГУ, в т.ч. 1 проверка по жалобе сотрудников. Работа комиссии проводится на основании Положения 2005 г. Комиссия состоит из 2 человек: Федотовой О.А. (вед. инж. БФ) и Усковой И.К. (вед. инж. ХФ), а также представителей студенческой комиссии.

I. В ходе проверок установлены следующие нарушения:

1. **Отсутствие контрольных блюд** в пяти проверках (корп. 2 — (частично), 3, ЦПК и 2 общ., 4 — полностью).
2. **Несоответствие меню с ассортиментом** в шести проверках (в двух проверках 1 корп. — по одному наименованию; 3 корп. - 1 наим.; 4 корп. в двух проверках — 6 и 2 наименований; 2 общ. - 3 наим.).
3. **Несоответствие веса блюд нормативам** в четырех проверках (1 корп. — 2 наименования; 2 корп. - 1 наим.; в двух проверках 4 корп — 2 и 1 наименований).
4. **Нарушение товарного соседства** в трех проверках (3, 4 корп. и ЦПК — по 1 наименованию).
5. **Санитарное состояние** в двух проверках: в 1 корпусе студенты проходят в зал в верхней одежде, табличек о запрете нахождения в столовой в верхней одежде нет ни в зале, ни при входе в столовую; во 2-м корп. — грязные лотки в бутербродном цехе.
6. **Заполнение бракеражного журнала** в 1 корпусе салат свекла с черносливом оценена на 4, однако в продаже был салат свекла с сыром (на день проверки).
7. **Отсутствие маркировок** на ножах в мясном цехе в трех проверках в столовых: 4 корп., 2 общ. и ЦПК.
8. **Нарушение технологии приготовления и подачи готовых блюд** в трех проверках (1 корп. - 1 наименование, 4 корп. - 1 наименование, ЦПК - 1 наименование).

II. В отчетный период поступили две письменные жалобы на качество «Омлета Кузбасского», самсу и сосисок в тесте. Была проведена внеплановая проверка, в ходе которой были проверены органолептически (внешний вид, запах, вкус) двух «Омлетов Кузбасских», в одном из которых по вкусу и по запаху фарш был несвежим. Повар объяснила, что в основном фарш готовит с вечера и лук был плохого качества.

III. В отчетный период поступила устная жалоба на качество и на несоответствие салата в ассортименте (салат из свеклы с арахисом) с меню (салат из свеклы с черносливом и грецкими орехами) столовой корп. 1. Была проведена внеплановая проверка, в ходе которой были проверены цены салатов. Оказалось, что цена салата с грецким орехом составляет 11,40 руб., с арахисом

— на 3,75 руб. дешевле. Повар объяснила тем, что грецкие орехи закончились, остался только арахис, а она не посмотрела в меню.

В результате проверки была снижена цена салата.

IV. В июне поступила жалоба на низкое качество продукции в столовой 2 корпуса (суп с грибами пересолен).

V. Снизилось качество полуфабрикатов: тесто в пельменях и варениках расплывается при варке; в голубцах сплошной рис и непонятного качества капустные листья.

VI. В июне в буфете 1 корпуса продавали корзиночки, наполненные непонятным составом (мясо куриное, капуста морская, грибы, свежий огурец, перец, яйцо, колбаса), сверху запеченный сыр.

VII. Также поступила жалоба на высокую цену мясных блюд. В ходе проверки установлено, что закупочная цена была 236 руб. (свинина), торговая наценка составляет 60%.

VIII. Было проведено совместное заседание со студенческой комиссией по проверке работы столовых КемГУ по составлению плана работы и проведению проверок. Решено проводить плановые проверки совместно. В течение учебного года были проведены 2 совместные проверки.

IX. Был проведен сравнительный анализ ассортимента и цен продуктов питания столовых разных вузов. Цены и выход приведены в таблице №1.

Вид нарушения	2006/2007 уч.г.	2007/2008 уч.г.	2008/2009 уч.г.	2009/2010 уч.г.	2010/2011 уч.г.
	Всего 16 проверок	Всего 11 проверок	Всего 11 проверок	Всего 11 проверок	Всего 10 проверок
1. Отсутствие таблички «Контрольные блюда» и самих контрольных блюд	2 корп. – 1 Общ. 2 – 1 ЦПК – 2 4 – 25%	ЦПК – 2 3 корп – 1 3 – 27,27%	ЦПК – 1 2 корп – 1 3 корп – 1 Общ 2 – 4 корп – 2 6 – 54,55%	1 корп. - 1 2 корп. - 2 3 корп — 1 ЦПК — 1 5 — 45,45 %	корп. 2 - (частично), 3, ЦПК и 2 общ., 4 – полностью 5 -50%
2. Несоответствие меню с ассортиментом	1 корп. – 2 2 корп. – 2 3 корп. – 1 4 корп. – 1 2 общ. – 2 ЦПК – 2 10 – 62,5%	Общ 2– 2 1 корп – 1 2 корп – 1 3 корп – 1 5 – 45,45%	2 корп – 1 3 корп – 1 4 корп – 1 1 корп – 2 Общ. 2 – 2 7 – 63,64%	1 корп. - 2 2 корп. - 1 3 корп - 2 4 корп - 1 2 общ — 1 7 – 63,64%	1 корп. - 2 3 корп - 1 4 корп - 2 2 общ — 1 6 - 60%
3. Несоответствие веса блюд нормативам	1 корп. – 1 3 корп. – 2 2 общ. – 2 ЦПК – 1 6 – 37,5%	2 корп – 3 1 корп – 1 Общ 2 – 1 3 корп – 1 6 – 54,55%	2 корп – 1 4 корп – 2 Общ 2 – 2 1 корп – 2 ЦПК – 1 8 – 72,73%	1 корп. - 2 2 корп. - 1 3 корп - 1 4 корп - 1 2 общ — 1 6 – 54,55%	1 корп. - 1 2 корп. - 1 4 корп - 2 4 - 40%
4. Отсутствие технологических карточек	ЦПК – 1 Общ. 2 – 1 2 – 12,5%	ЦПК – 1 Общ 2 – 1 2 – 18,18%	Общ 2 – 1 1 – 9,09%		
5. Нарушение товарного соседства в холодильнике и в цехе	1 корп. – 1 3 корп. – 1 4 корп. – 1 2 общ. – 1 ЦПК – 1 5 – 31,25%	3 корп – 2 2 – 18,18%	Общ 2 – 1 1 – 9,09%	2 корп. - 1 3 корп - 1 4 корп - 1 ЦПК — 1 4 — 36,36%	3 корп - 1 4 корп - 1 ЦПК — 1 3 - 30%

6. Нарушение технологии приготовления блюд	2 корп. – 2 Общ. 2 – 1 3 – 18,75%	Общ 2 – 3 2 корп – 1 3 корп – 1 4 корп – 1 6 – 54,55%	2 корп – 1 Общ 2 – 1 2 – 18,18%	2 корп. - 1 3 корп - 2 4 корп - 1 2 общ — 1 5 – 45,45%	1 корп. - 1 4 корп - 1 ЦПК - 1 3 - 30%
7. Нерегулярное заполнение бракеражного журнала	Общ. 2 – 2 ЦПК – 1 3 – 18,75%		2 корп – 1 ЦПК – 1 2 – 18,18%	3 корп — 1 1 9,09%	
8. Неудовлетворительное санитарное состояние на кухне и в зале	Общ. 2 – 1 1 – 6,25%	4 корп – 1 1 корп – 1 3 корп – 1 3 – 27,27%			1 корп - 1 2 корп - 1 2 - 20%
9. Отсутствие маркировки на кухонном инвентаре, на посуде с моющими средствами	1 корп. – 1 Общ. 2 – 1 2 – 12,5%	Общ 2 – 1 1 – 9,09%	1 корп – 1 1 – 9,09%	1 корп — 2 4 корп — 1 2 корп — 1 4 — 36,36%	4 корп - 1 2 общ — 1 ЦПК - 1 3 - 30%
10. Многоразовое использование одноразовой посуды	Общ. 2 – 1 1 – 6,25%			1 корп — 1 (на поддоне) 1 — 9,09%	
11. Отсутствие дешевых блюд	1 корпус	1 корп – 1 Общ. 2 – 1 2 – 18,18%			

Таблица №1

№	Наименование блюд		Цена, руб. (выход, г)		
			Сельхоз.Ин-т.	КемГУ	КемГУКИ
1	Картофельное пюре	7-55 (150)	14-60 (150)	11-60	14-60
2	Капуста жареная	8-30 (150)	14-50 (150)	11-50	14-70 (150)
3	Рис отварной		4-05 (150)		4-10
4	Сельдь под шубой		10-55		14-70
5	Папоротник жареный		10-50 (100)		7-00 (37)
6	Сырники из творога со сметаной		24-10 (100/20)		16-60 (75/10)
7	Салат Греческий		23-35 (110)		24-10 (100)
8	Говядина, тушенная с черносливом		41-00 (48/50)		43-10 (48/75)
9	Масло сливочное		0-80 (5)		1-80 (5)
10	Сосиска, запеченная в тесте		10-00 (90)		13-20 (100)
11	Окрошка мясная		20-65 (250/10) 23-65	20-45 (250/20)	
12	Кофе 3 в 1		6-00	6-00	
13	Свёкла с сыром, майонезом	11-50 (100)	15-85 (100)		
14	Каша молочная кукурузная с маслом	11-30(200/15)	7-10(200/5)		
15	Бефстроганов	31-75(50/50)	41-95(50/50)		

Сравнивались цены в столовых вузов г. Кемерово только на те блюда, которые совпадают по наименованию. Цены пересчитаны к одному выходу по массе. Из имеющихся наименований блюд 8 совпадает с наименованиями столовой КузГТУ, во всех случаях цены в столовых КузГТУ превышают цены столовых КемГУ. 5 наименований совпадает с ассортиментом столовой КГСХИ, в четырех случаях цены ниже - от 25 % (бефстроганов) до 50 % (свекла с сыром, карт. пюре, капуста жар) - по сравнению с ценами в столовых КемГУ.

4 наименования блюд совпадают с ассортиментом КемГУКИ. Цены гарниров (карт. пюре, капуста жареная) на 30 % выше в столовых КемГУ. Окрошка мясная незначительно дороже в КемГУ (на 5 %), кофе «3 в 1» – цены совпадают.