Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ Е.В. Рудой
"3" 2020 г

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю
за пунктами общественного питания

СМК ПО 18-01-2012

Система менеджмента качества

Экз. № 2

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Разработал

И.о. председателя профкома студентов университета

_____ Д.П. Дворцов

"____" _____ 20__ г.

Проверил

Председатель профсоюзной организации

_____ Е.Я. Баринов

"____" _____ 20__ г.

Начальник юридического отдела

_____ Ю.С. Петровская

"____" _____ 20__ г.

Начальник отдела по качеству образовательной деятельности

_____ В.В. Коршунова

"____" _____ 20__ г.

Согласовано

Проректор по экономике и финансам

_____ Д.В. Эссауленко

Руководитель по административно-хозяйственной работе и эксплуатации зданий и сооружений

_____ Ю.В. Поварнин

Проректор по молодежной политике и общественным коммуникациям

_____ В.С. Колтышев

Руководитель центра студенческих инициатив

_____ А.С. Литвинова

Заведующая кафедрой технологии и товароведения пищевой продукции, кандидат технических наук, доцент

_____ С.Л.Гаптар

1 Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными актами, регламентирующими отношения социального партнерства, Положением о профсоюзной организации работников университета и Положением о профсоюзной организации студентов университета.

1.2 Целями деятельности комиссии являются:

- осуществление общественного контроля за качеством приготовления пищи, вежливым обслуживанием клиентов и санитарным состоянием помещений пунктов общественного питания университета;
- повышение качества питания и обслуживания в пунктах общественного питания университета.

1.3 Задачами комиссии являются:

- оценка существующего состояния пунктов общественного питания университета;
- формирование положительного отношения студентов к работе пунктов общественного питания;
- выявление общественного мнения по поводу обслуживания посетителей в столовых;
- предложения по расширению ассортимента блюд, изделий, и включению новых блюд в студенческое меню.

1.4 В состав комиссии по контролю за пунктами общественного питания входят:

а) на постоянной основе (по должности):

- председатель профсоюзной организации работников университета;
- председатель профсоюзной организации студентов университета;
- представитель кафедры «Технологии и товароведения пищевой продукции»;
- Руководитель центра студенческих инициатив.

б) привлекаемые лица:

- из состава профкома работников;
- из состава профкома студентов;
- из состава совета старост;
- преподаватели;
- студенты, аспиранты, докторанты и магистранты;
- работники подразделений университета.

Все члены комиссии на время проведения осмотра пунктов общественного питания должны быть обеспечены белыми халатами, бахилами и перчатками.

Всем членам комиссии выдается Свидетельство члена комиссии, заверенное гербовой печатью и подписью проректора по экономике и финансам.

2 Организация проведения проверки

2.1 Объекты проверки:

Общественной проверке подлежат все пункты общественного питания и места розничной торговли продуктами питания, готовыми к употреблению, расположенные на территории университета:

ул. Никитина 145Б к.1;
ул. Никитина, 147;
ул. Добролюбова, 162;
с. Раздольное, ул. Ленина 21/1;
ул. Добролюбова, 160;
ул. Добролюбова, 156;
ул. Никитина, 155;

2.2 Порядок проведения:

Проверка пунктов общественного питания университета осуществляется в течение всего года, не реже 1-го раза в квартал. Дата проведения каждой последующей проверки планируется

председателями профкома работников и студентов университета и согласовывается с членами комиссии.

Внеплановая проверка проводится в случае поступления жалоб на деятельность и качество пищи в пунктах общественного питания

Проверка проводится в несколько основных этапов:

1. ***Анкетирование.*** Для выявления общественного мнения о качестве обслуживания, ассортименте, разнообразии блюд и их вкусовых качеств, непосредственно на территории пунктов общественного питания члены комиссии организуют проведение анкетирования. Содержание анкеты изложено в Приложении 1.

Все данные анкетирования обрабатываются, доводятся до сведенья администрации университета и членов общественных организаций университета. На основе полученных данных составляется сводный отчет, который представляется для обсуждения на планерном совещании у ректора.

2. ***Осмотр пунктов общественного питания комиссией.*** Комиссия, в полном составе делает полный планомерный осмотр пунктов общественного питания. Осматриваются: зал для приема пищи, кухня, мойка и другие подсобные помещения.

Комиссия оценивает пункты общественного питания по критериям, указанным в приложении 2:

Каждый член комиссии заполняет индивидуальную ведомость проверки, заверяя ее подписью. По окончанию проверки, комиссия обрабатывает полученные данные, дает общую оценку каждому пункту общественного питания, и составляет отчет, с указанием всех замечаний, определяет срок их устранения, вносит предложения по усовершенствованию работы пункта общественного питания.

3.*Повторная проверка.* По истечению срока предполагаемого устранения всех выявленных недостатков, комиссия делает повторный осмотр всех пунктов общественного питания. Осмотр осуществляется по тем же критериям. Особое внимание уделяется тем критериям, где были выявлены недостатки.

Вся полученная в ходе всех осмотров и анкетирования информация хранится в профкоме студентов.

3 Заключение

Результаты проверок рассматриваются на плановых и внеплановых заседаниях профсоюзных комитетов работников и студентов университета.

Выявленные недостатки и предложения профсоюзных организаций доводятся администрации университета. О принятых мерах администрация сообщает работникам и студентам на планерных совещаниях, встречах и собраниях.

Профсоюзным органам администрация направляет письменное уведомление о принятых мерах.

Подпись разработчика:

И.о. председателя профкома студентов университета _____ Д.П. Дворцов

Приложение 1

Анкета

О работе пунктов общественного питания
Новосибирского Государственного Аграрного Университета

Место тестирования_____
1.Как часто Вы здесь питаетесь?_____
2.Какую, в среднем, сумму Вы тратите на обед?_____
3.Довольны ли Вы ассортиментом блюд?_____
4.Довольны ли Вы их вкусовыми качествами?_____
5.Довольны ли Вы обслуживанием персонала?_____
6.На какую общую оценку Вы оцениваете данный
пункт общественного питания?_____

Дата:_____

Приложение 2

Критерии оценки пунктов общественного питания

№	Критерий	Оценка (от 0 до 5)	Примечание
1	Соблюдение требований предъявляемых к предприятиям общественного питания согласно СанПиН 2.3.6.1079 - 01		
2	Соблюдение требований к условию работы производственных и торговых помещений. (Чистота и порядок в зале и цехах).		
3	Наличие и состояние технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, выполненных из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.		
4	Соблюдение личной гигиены, внешнего вида, (рабочая форма, перчатки, маски, головные уборы) наличие санитарных книжек работников предприятия общественного питания.		
4	Качество обслуживания, время ожидания, график загрузки зала. Оборачиваемость посадочных мест		
3	Последовательность выполнений технологических операций согласно ТТК, технологическим картам или сборникам рецептур		
4	Качество готовой кулинарной продукции, правила реализации блюд, подачи и хранения на линии раздачи. Ассортимент вырабатываемых блюд.		
5	Доступность цен, наличие Бизнес ланча (составление комплексных обедов, проведение акций). Средний чек предприятия.		
6	Правила получения товара. Соблюдение входного и контроля, сырья, полуфабрикатов, покупных товаров и товаров собственного производства		
7	Наличие нормативно технической документации, проведение бракеража, отбор суточных проб, соблюдение температурного режима, ведение санитарного журнала.		
7	Правила сбора и утилизации отходов, разделение на твердые и жидкие.		
8	Санитарная обработка рабочих мест, мойка		

	и дезинфекция посуды, использование специально моющих средств одобренных Минздравом для ПОП.		
9	Обработка ветоши и оборотной тары.		
10	Соблюдения товарного соседства, правила хранения товара и сырья на складе.		

Прошнуровано, пронумеровано

_____ страниц

Ректор

Е.В. Рудой