

4. Часы работы столовой

Организованное питание	в 10:00	до 11:00
Литание с разлачи	в 11:00	до 12:00
Обедный перерыв	в 12:00	до 13:00
персонала	в 13:00	до 14:00

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

С/З работников персонала	ежедневно, утром, вечером
Трафик уборки обеденного зала	ежедневно, утром, вечером

Выполны комиссии:

1. Проверка соблюдения мер по защите персонала
2. Проверка соблюдения мер по защите персонала
3. Проверка соблюдения мер по защите персонала
4. Проверка соблюдения мер по защите персонала

Члены комиссии:

- 1. Давыдов А.В.
- 2. Давыдов А.В.
- 3. Давыдов А.В.

Зав. производством: Давыдов А.В.

Комиссия в составе:

Пирожков Татьяна Александровна, главный бухгалтер,
 Пирожков Николай Александрович, пр. администр.
 Пирожкова Татьяна Александровна, пр. администр.
 Пирожков Николай Александрович, пр. администр.

Проведла проверку столовой:

1. Ассортимент блюд

1.1. Организованное питание:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд
1	Пюре картофельное	хорошо	удовлетворительно
2	Омлет сырный	хорошо	
3	Салат овощной	хорошо	
4	Каша рисовая	хорошо	

1.2. Питание с раздачами:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд
7			

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	красиво
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	из нержавели и пластика
Другое	

3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	Александрова
Другого персонала	Колесниченко