

4. В соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (постановление Правительства РФ от 15.09.1997 №1036) меню для потребителей (не) подписано начальником оздоровительного учреждения/организации, (не) подписано медицинским работником, (не) вывешено в обеденном зале, (не) имеется информация об объеме блюд/изделий, (не) имеется информация об энергетической и пищевой ценности каждого блюда _____;

5. (Не) имеется нормативно-техническая документация (сборники технологических нормативов, технологические карты). Производство готовых блюд (не) осуществляется в соответствии с технологическими картами _____

6. В соответствии с п. 9.4. СанПиН 2.4.4.2599-10 или (п. 10.3. СанПиН 2.4.4.3155-13) на основании примерного меню ежедневно (не) составляется меню – раскладка _____

Меню - раскладка составляется.
При составлении второго подбора
рекомендовано отбирать неограниченно
увеличение объема блюда. Проводится
методическая консультация.

7. Соблюдение правильности расчета стоимости блюд и рациона питания _____

расчет производится в меню - требования.
Ошибки не обнаружены.