

6	Документация в пищеблоке: 1.Наличие информации в «Уголке потребителя».	<i>в наличии</i>
7	Поточность производственных процессов: 1.Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. 2.Соблюдение санитарных правил при мытье посуды.	<i>отсутствие</i> <i>соблюдения</i>

Выводы и рекомендации:

Защитный нет.

Председатель комиссии:

ИИ *Шатаева*

Члены комиссии:

ИИИИ *ИИИИИ*
ИИИ *Ахонков*
ИИИ *Сингенов*
ИИИИИ *Носов*