Первая проверка проекта «Самоконтроль» прошла успешно

Проект «Самоконтроль» стартовал в Тюмени с проверки ресторана «Дягилев» в отеле Best Western Plus «Спасская». Эксперты высоко оценили соблюдения требований к санитарному содержанию и предоставлению услуг общественного питания.

Первый ресторан проверяли директор Тюменского техникума индустрии питания, коммерции и сервиса Марина Галанина, преподаватель Тюменского техникума индустрии питания, коммерции и сервиса Наталья Коржавина и старший эксперт Торгово-промышленной палаты Тюменской области Ольга Титенко.

«Следует отметить, что предприятие общественного питания ресторан «Дягилев» – это современный объект, имеющий свой оригинальный стиль», – говорится в заключении проверки.

Так, по мнению специалистов, в ресторане разработан ассортимент блюд, изделий, напитков, которые готовят в соответствии с рецептурами и регулируются санитарными правилами. Обновленное меню ресторана содержит как блюда традиционной русской кухни, так и достижения европейской кулинарии.

«Вся информация в меню обозначена должным образом: аккуратно проставлены все цены, названия позиций в меню. Все позиции, заявленные в меню, имеются в продаже, «демократичные цены» рассчитанные на потребителя со средним уровнем доходов», – отметили эксперты.

Итоги проверки подвели на заседании экспертной и рабочей группы с участием директора «Best Western Plus Спасская» Виталия Самойлика в Торгово-промышленной палате Тюменской области.

Напомним, что проект «Самоконтроль» создан по решению Торгово-промышленной палаты Тюменской области и некоммерческого партнерства «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» с целью повышения уровня культуры общественного питания Тюменской области, степени ответственности организаций общественного питания и гостиничного сервиса, качества предоставления услуг и цивилизованного развития данной сферы.