

	обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи)			
7.	Заполнение оценочного листа	Ноябрь	Инициативная группа	Оценочный лист (Приложение 5)
8.	Проверка организации питания (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи)	Декабрь	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)
9.	Проверка организации питания (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и	Февраль	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)