

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	+		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение.	+		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.			
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	+		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	+		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	+		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+		

**ВЫВОДЫ:**

Организовать питание в школе  
 переделать, что есть вует санитарные нормы  
 как и нормы

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

добавить в меню фрукты, салаты

Члены комиссии:  
 (ФИО, подпись)

1. Березинская Мария Александровна
2. Радченко Ирина Александровна
3. Плещинский Александр Николаевич
4. Габришвили Оксана Сергеевна
5. Жуковская Ирина Александровна