

	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О соответствии ассортимента с меню, наличием сроков годности и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов. 4. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 5. О соответствии правилам обработки используемой посуды 	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>Формат</p>
10	<p>Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд</p>	<p>Члены КК</p>	<p>1 раз в квартал (апрель)</p>
11	<p>Контроль за ведением документации по организации питания</p>	<p>Члены КК</p>	<p>1 раз в квартал (апрель)</p>
12	<p>Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.</p>	<p>Члены КК</p>	<p>1 раз в квартал (май)</p>
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О сроках реализации пищевых продуктов. 2. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока. 3. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов. 	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>Май</p>