

<p>2.Отчеты по результатам контроля за организацией питания в учреждении образования.</p> <p>3. Анализ выполнения норм питания за 1 квартал 2022 года.</p> <p>4.О совместной работе учреждения образования и семьи по формированию у воспитанников навыков здорового питания.</p> <p>5.Санитарное состояние пищеблока.</p> <p>6.Выход готовых блюд.</p> <p>7.Соблюдение сроков хранения и реализации продуктов питания на пищеблоке.</p> <p>8.Санитарное состояние буфетного помещения в группе, посуды.</p> <p>9.Анализ ведения документации по организации питания в учреждении.</p> <p>10.Контроль за качеством поставляемой в учреждение продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации.</p> <p>11. Утверждение плана мероприятий по контролю за организацией питания в ЛОП.</p>		
--	--	--