## 16.01.2025

	16.01.2025		
1. Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.  2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному и цикличному меню.  3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.  4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна	Чек -лист проверки технологом пищеблоков школ	оценка	
в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.  2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному и цикличному меню.  3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденного зала после каждого приема пищи.  4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством оторебляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при напичии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органопеттические показатели гищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Очерепанова М.С. Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Сороки Н.В.  Сороки Н.В.  Сороки Н.В.  Сороки Н		от 1 до 5	комментарии
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному и цикличному меню. 3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи. 5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. 6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. 7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд. 9. удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей). 10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима. 11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании. 12. Органолеттические показатели пищевои продукции порезультатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. Итого Черепанова М.С. Крупенина М.А. Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Сорокина Н.В. Головина М.П. Петрова Е. В. Колесникова анна	1. Своевременность посещения обучающимися столовой	5	
ежедневному и цикличному меню.  3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.  4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищерый продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С. крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина И.Л.  Петрова Е. В.  колесникова жнна	в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.	0	
ежедневному и цикличному меню.  3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.  4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С. крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Тетрова Е. В.  колесникова анна			
З. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.      4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.      5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.      6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.      7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.      8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.      9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).      10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.      11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.      12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.І.  Петрова Е. В.  колесникова анна	2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному	5	
З. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.      4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.      5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.      6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.      7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.      8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.      9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).      10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.      11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.      12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.І.  Петрова Е. В.  колесникова анна	ежедневному и цикличному меню.	20	
(помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.  4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.Г.  Петрова Е. В.  Колесникова анна			
мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.  4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого  Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.Г.  Петрова Е. В.  Колесникова анна	(помещения для приема пиши), состояние обеденной	5	
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С. Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна		- 20	
приема пищи.  5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  72. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна			
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. 6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. 7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд. 9. удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей). 10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима. 11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании. 12. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. Итого Черепанова М.С. Крупенина М.А. Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Толовина М.П. Петрова Е. В. Колесникова анна		5	
обучающимися.  6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова жнна			
6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна	5. Условия соблюдения правил личной гигиены	5	
сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  колесникова анна	обучающимися.		
сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Головина М.П.  Петрова Е. В.  колесникова анна	6. Наличие и состояние санитарной одежды у	4	
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна		0	
В. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого  Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна		-	
исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.  9. удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого  Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна		.3	
пищевой продукции и готовых блюд.  9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.Г.  Петрова Е. В.  Колесникова анна		5	
Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  То. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  Т1. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  Т2. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  колесникова янна		~	
потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С. Крупенина М.А. Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Толовина М.І. Петрова Е. В. Колесникова анна	пищевой продукции и готовых блюд.		
детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова анна		-	
представителей).  10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова жина		5	10.
ТО. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  Колесникова янна			
учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина IVI.I.  Петрова Е. В.  колесникова анна			
режима.  11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.П.  Петрова Е. В.  колесникова жина	10. Условия для организации питания обучающихся с	1	
11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании. 12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С. Крупенина М.А. Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Толовина IVI.I. Петрова Е. В. колесникова янна	учетом особенностей здоровья; организация питьевого	0	
представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.Г.  Петрова Е. В.  колесникова днна	режима.		
представителей) о здоровом питании.  12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С. Крупенина М.А. Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Толовина М.Т. Петрова Е. В. колесникова анна	11. Информирование детей и родителей (законных	4.1	
12. Органолептические показатели пищевои продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С. Крупенина М.А. Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Толовина IVI.1. Петрова Е. В. колесникова Анна	представителей) о здоровом питании.	7	
текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина IVI.Т.  Петрова Е. В.  колесникова Анна			
текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Головина IVI.I.  Петрова Е. В.  колесникова Анна	результатам дегустации блюда или рациона из меню	5	
средств.  Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Головина IVI.I.  Петрова Е. В.  колесникова Анна			
Итого Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина М.Т.  Петрова Е. В.  колесникова Анна			
Черепанова М.С.  Крупенина М.А.  Ванешина Е.Н.  Сорокина Н.В.  Толовина IVI.Т.  Петрова Е. В.  колесникова Анна		54	
Крупенина М.А. Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Толовина IVI.I. Петрова Е. В. колесникова Анна		100	
Ванешина Е.Н. Сорокина Н.В. Толовина IVI.Т. Петрова Е. В. колесникова Анна	·	alled	
Сорокина Н.В. Толовина IVI.Т. Петрова Е. В. колесникова Анна		13	
Толовина IVI.Т.  Петрова Е. В.  колесникова Анна  А.Кам	Ванешина Е.Н.	19	
Петрова Е. В. Иголесникова Анна А.Колесникова Анна А.Колесникова Анна	Сорокина Н.В.	1/32 1	
Петрова Е. В.  колесникова Анна  А.Кам	Головина IVI.I .	41 -	
колесникова Анна А.Кол		164 ne	
H. March	·	aprin	
Буданцев Андреи		A. Koul	
	руданцев <del>Андре</del> и	A	
		-	