



11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	+	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	+	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
17	Наличие буфета	-	
	Доступность его для детей		
	Ассортимент		
	Расчет (наличный, безналичный)		
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно.	