

Основные критерии оценки конкурсантов: информационная насыщенность и содержательность, актуальность и периодичность обновления информации, нормативная база, регулирующая процесс организации питания, технологические карты, органолептические показатели (цвет, вкус, запах), соблюдение условий приема пищи в группах (график режима питания, объем порций, сервировка, деятельность дежурных, использование столовых приборов, салфеток), пишет пресс-служба главы Белогорска.