

12.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	обеспечена имеется
13.	Проведение уборки обеденных столов, скамеек, помещения после каждого приема пищи	проводится
14.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации школьного питания	стенд в наличии

Выводы: В столовой соблюдены чистота и порядок. Еда вкусная, но котлета была немного холодной.

Рекомендации:

Рекомендаций нет, уровень соответствует школьной столовой.

Члены комиссии:

Нохрин А.М.



Заведующая производством с настоящим актом ознакомлена:

Косторева Г.З.

20.10 2023г

