

12.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	все в нашем
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	соответствует

Выводы: В целом как организовано питание в столовой мне понравилось, вкусовые блюда.

Рекомендации:

Члены комиссии:

<u>Александров А.А.</u>	<u>[Подпись]</u>

Заведующая производством с настоящим актом ознакомлена:

Косторева Г.З.

[Подпись]

25 10 2023