

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

Выводы: В столовой соблюдены и
 персонал, с/д, в/у, т/м, п/ш,
 достаточные

Рекомендации:
 Рекомендаций нет, уровень
 соответствует требованиям

Члены комиссии:
 Член комиссии И.И.И. / И.И.И.

Заведующая производством с настоящим актом ознакомлена:

Косторева Г.З. _____ 22.11.2023г