

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

Выводы: Имеется соблюдение санитарных требований.

Помещение, где едят ученики чистое и уютное, всегда убрано перед приемом пищи

Рекомендации:

Члены комиссии: Е.Т. Воронин

Заведующая производством с настоящим актом ознакомлена:

Косторева Г.З. [подпись] 19.12 2023г