

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

Выводы: суп едим вкусный

Рекомендации: комmissу не все едят со свежими

Члены комиссии:

<u>Иванов И.И.</u>	<u>Р</u>

Заведующая производством с настоящим актом ознакомлена:

Буторина А.Ю.

Буторина А.Ю.

21.12 2023г