

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

Выводы: в целом организация приема пищи и
качество приготовления блюд было хорошим!
Температурный режим кухни соответствующий,
посуды чистая, антисептика достаточно.
Благодарю работников кухни за теплый
прием!

Рекомендации:
важным все равно будет всегда проверять
качество работы, особенно в период
коронавирусной инфекции, так же следить
за чистотой посуды, чтобы было все безопасно
для здоровья.

Члены комиссии:
Гуркина Л.А. [подпись]

Заведующая производством с настоящим актом ознакомлена:

Костарева Г.З. [подпись] Костарева 26.02 2024 г