

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

Выводы: *Организация питания и качество находится на хорошем уровне*

Рекомендации:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

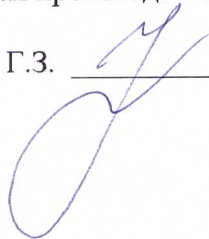
---

Члены комиссии:

*Членован* | *Член* |  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |

Заведующая производством с настоящим актом ознакомлена:

Костарева Г.З.



*04.03* 202*4* г