



2. Вкусовые качества достаточно хорошие и соответствуют предъявляемым требованиям.

3. Нарушений в зале столовой не выявлено. Уборка и дезинфекция производится после каждого приема пищи. Обеденные столы чистые. Бумажные салфетки имеются на каждом столе.

4. Персонал пищеблока находился в санитарной спецодежде и в перчатках. Состояние санитарной одежды удовлетворительное.

5. Меню рационов горячего питания соответствуют возрастным группам учащихся и размещены на стенде в столовой. На момент проверки размещены меню на 17.04.2024.

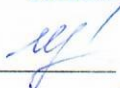
6. Столовая посуда и инвентарь соответствуют требованиям действующего СанПиН.

7. Соблюдение условий личной гигиены учащимися перед приемом пищи обеспечено. Перед входом в столовую в достаточном количестве имеются раковины для мытья рук, дозаторы с мылом, сушилки для рук, локтевые дозаторы с дезинфицирующим раствором для обеззараживания рук.

**Члены совета:**

 Н. В. Опельская

 Л. Л. Серова

 О. В. Щербакова

 О. Н. Капустина

**С актом ознакомлены:**  
Заведующий производством

 А. В. Силукова