

## Справка

По итогам контроля за качеством используемых продуктов питания.

КГУ «СШИ № 3»

Дата посещения: 15.09.2022

Проверкой установлено: Технология приготовления блюд, закладка, выход готовых блюд осуществляется без нарушений. Блюда готовят по технологическим картам. Оценка готовности отмечается в журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Срок поставок готовой продукции соблюдается. Ведется журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Сертификаты имеются на все продукты. Хранение и температурный режим соблюдается. Ежедневно отмечается температура в холодильниках.

Выводы: 1. Продолжить работу утвержденного графика

Строго соблюдать санитарные требования

Проверку осуществила медсестра  Дюсенова Г.К.