

Справка

По итогам контроля за качеством используемых продуктов питания.

КГУ «СШИ № 3»

Дата посещения: 27.03.23 г

Цель проверки: Соблюдение графика поставок готовой продукции, срока их хранения и использования.

Проверкой установлено: Контроль за качеством получаемых продуктов, условия их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все поступающие пищевые продукты соответствуют требованиям государственных стандартов, сертификаты имеются на все продукты.

Ведётся журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов.

Хранение и температурный режим соблюдается.

Ежедневно отмечается температура в холодильниках.

Технология приготовления блюд, закладка, выход готовых блюд осуществляется без нарушения.

Блюда готовят по технологическим картам.

Оценка готовности, качество приготовленной пищи отмечается в журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Вывод: Продолжить работу утверждённого графика.

Строго соблюдать санитарные требования.

Проверку осуществила медсестра  Дюсенова Г.К.