

справка

По итогам контроля за правильностью составления меню.
КГУ «СШИ № 3»

Дата посещения: 10.02.2023г

Цель проверки: Соответствие ежедневного меню, по составу и выходу блюд соответствием веса порции меню, вкусовым качествам.

Проверкой установлено: Меню раскладка составляется ежедневно, строго выполняется рацион питания.

Рацион питания включает ассортимент продуктов ежедневного меню, а также соответствует по составу и выходу блюд, соответствием веса порции и вкусовыми качествами. Выдача готовой пищи детям проводится только после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд, которая отбирается в стерильную стеклянную посуду с крышечкой и хранится в специально отведенном холодильнике при температуре 6-8 градусов, проба хранится 48 часов.

Осуществляется контроль срока реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

Выводы: Продолжить работу утвержденно графика.
Строго соблюдать санитарные требования.

Проверку осуществила медсестра  Ахметова Ж. А.