

### Справка

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

Дата посещения: 06.11.2024 г

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 крышкой 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 утвержденного графика.

Строго соблюдать санитарные требования

Проверку осуществила медсестра  Федичкина Н.Н.