

Справка

По итогам контроля за качеством используемых продуктов питания КГУ»СШИ №3»

Дата посещения: 24.11.2025 г

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

Проверкой установлено:

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.

Технология приготовления ,закладка, выход готовых блюд осуществляется без нарушений. Блюда готовят по технологическим картам.

Их оценка отмечается в журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Выводы: Продолжить работу утвержденного графика .

Строго соблюдать санитарные требования.

Проверку осуществила медсестра  Дюсенова Г.К