

используются технологические карты. Ежедневно ведётся бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

- в школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;

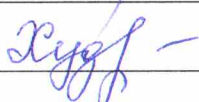
- меню, для организованного питания обучающихся соответствует утверждённому меню на соответствующую дату.

Проверяющие

  
\_\_\_\_\_. Л.С. Чемакина

  
\_\_\_\_\_. Е.А. Чемакина

  
\_\_\_\_\_. Л.Ф. Заварзина

  
\_\_\_\_\_. А.А. Худякова