

Чек-лист « 15 » октября 2024г

Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБОУ ГРИШИНСКАЯ ШКОЛА
(наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	✓	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов комиссии)?	✓	
5	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
7	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
8	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
9	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: <u>шкот. кабачковая промышленная (60гр), омлет с карто-</u> <u>френш (165гр), кефир (145гр), хлеб ртс. (30гр), печенье (35г) яблоки св. (жир)</u>		
	Обед: <u>суп крестьянский со сметаной (200г), каша вязкая гречневая (150г)</u> <u>тортешо мясная (90/60), помидоры свежие (50г), кисель из</u> <u>фруктового сока (200гр), хлеб пшеничный (35г), хлеб ртс. (25)</u>		
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
	- мыло	✓	
	- <u>бумажные полотенца</u> или сушилка для рук (подчеркнуть)	✓	
	- антисептик (дез. раствор)	✓	
	- количество раковин для рук (указать)	3	
11	Внешний вид сотрудников (<u>перчатки, головные уборы, одежда</u> – чистая) (подчеркнуть)	✓	
12	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		✓
13	Влага на посуде и столовых приборах		✓
14	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	✓	
15	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	✓	

Члены родительского совета:

Чумахки Н.П. Член председатель школьного совета
Лесниченко О.Н. Член
Шербак С.А. Член