

Чек-лист «07» февраля 2025г

Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд, эстетическое оформление обеденного зала, столов, подача блюд» _____

(наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ и положение о создании бракеражной комиссии?	✓	
2	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	✓	
3	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов комиссии)?	✓	
	(прикрепить фото последней страницы)		
4	Размещена ли информация на стендах о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
5	Размещена ли информация о правилах поведения за столом?	✓	
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)?	✓	
	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
9	Завтрак: Сырники из творога замороженные - 150 гр, суп. молоко-вар. молоко - 200 гр (кипяченое)		
	Обед: Рассольник лимонный - 200 гр, плов из птицы - 135/100 гр, компот из свежих яблок - 200 гр, хлеб ржаной - 35 гр, хлеб пшеничный - 50 гр.		
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
	- мыло	✓	
	- бумажные полотенца или сушилка для рук (подчеркнуть)	✓	
	- антисептик (дез. раствор)	✓	
	- количество раковин для рук (указать)	3	
11	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – 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	Имеется ли график проветривания?	✓	

Члены родительского совета:

Лесниченко О. Н. Овца Председатель школьного совета
Шурбан С. А. ЦО
Земцова М.
Васильева Н. Р. Василь