

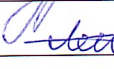
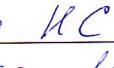
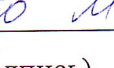
Чек-лист «29» января 2024г

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

МБОУ Каншинская 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)		
	-1 блюдо: суп с крупной рисовой 200		
	-2 блюдо: Томатный суп с соусом 266		
	-гарнир —		
	-3 блюдо сок яблочный 200		
	-хлеб пшеничный- 40 хлеб ржаной- 20 другое-		
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) 5	✓	
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	Санитарное состояние мебели (столы, стулья) обшито		

Члены родительского совета:

Дорось О.А.  Председатель школьного совета
 Мещук Н.Т. 
 Крайдовская И.С. 
 Ларковская И.В. 
 (Ф.И.О. подпись)