

Чек-лист «22» января 2025г

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

(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 пищи)?	✓	
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: суп молочный со овощным пюре 200г, каша овсяная 200г, бутерброды 100г, компот 150г.		
	Обед: суп куриный 30г, борщ с картофелем (свекольный) 150г, котлеты 20г, макароны отварные 150г, салат овощной 120г.		
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 приборов (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:

Дубовый А.Э. Председатель школьного совета
Крайинская Н.С.
Резниченко Р.С.