

Чек-лист

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

МБОУ «Калодеревская школа»
(наименование общеобразовательной организации)

Январь, 2024

№ 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 бракеражной 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	Есть ли контрольная порция?	✓	
8	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
9	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
10			
11	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
	- по выходу массы блюда	✓	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	✓	
	- по возрастным категориям	✓	
	- учет сезонности	✓	
12	Санитарное состояние обеденного зала	✓	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
	- мыло	✓	
	- бумажные полотенца		
	- антисептик (дез. раствор)	✓	
13	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
14	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)	✓	✓

15	Влага на посуде и столовых приборах	оценка	
16	Наличие салфеток на столах	✓	
17	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	✓	
18	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	✓	

Член комиссии: 1. И.И. Баранова И.И.
2. И.И. Зускова М.В.
3. _____