

Чек-лист

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

МБОУ «Республиканская школа им. В.И. Кривоногова»
(наименование общеобразовательной организации) *Ромово*

29, 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 массе 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)		Нет

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

Члены Родительского контроля: 1. Вашакина В.А. Жуков

2. Мельник О.В. Жуков

3. _____

4. _____

5. _____

1	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещению пищеблока		
2	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу пищеблока		
3	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к посуде и столовым приборам		
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к мебели		
5	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к уборке		
6	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к вентиляции		
7	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к водоснабжению		
8	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к канализации		
9	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к электроснабжению		
10	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к отоплению		
11	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к вентиляции		
12	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к водоснабжению		
13	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к канализации		
14	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к электроснабжению		