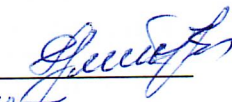
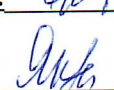


19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии? копии	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии? копии	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция? (фото)	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? (фото)	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая) (фото на раздаче)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Комиссия:

1. Сулейманова М.Ф. 
2. Иванова Т.Н. 
3. Якубова Л.С. 
4. Полищук Г.М. 
5. Османова С.А. 
6. Недимова Э.У. 