

Чек-лист

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

МБОУ УВК «Школьная академия им. Мальцева А.И.»

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	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
	- по выходу массы блюда	✓	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	✓	
	- по возрастным категориям	✓	
	- учет сезонности	✓	
11	Санитарное состояние обеденного зала		
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
	- мыло	✓	
	- бумажные полотенца	✓	
	- антисептик (дез. раствор)	✓	
12	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
13	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		✓
14	Влага на посуде и столовых приборах		✓
15	Наличие салфеток на столах	✓	
18	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	✓	
19	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)		

Подпись членов комиссии:

В.И. Горюхиной
 Катя / Катя Е.А.
 Катя / Катя Е.А.
 Катя / Катя Е.А.
 Катя / Катя Е.А.