**Чек-лист**

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

МБОУ «Кировкая школа-гимназия№2»\_

*(наименование общеобразовательной организации)*

**Ноябрь, 2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель качества/вопрос** | **Да** | **Нет** |
| 1 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии? | Да |  |
| 2 | Есть ли положение о бракеражной комиссии? | Да |  |
| 3 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью) | Да |  |
| 4 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции *(подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?* | Да |  |
| 5 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? |  | Нет |
| 6 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | Да |  |
| 7 | Есть ли контрольная порция? | Да |  |
| 8 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит? | Да |  |
| 9 | Дегустация родителями готовых блюд:  Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах*(вкус, цвет, запах, консистенция)*? | Да |  |
| 10 |  |  |  |
| 11 | Ежедневное меню соответствует основному меню: | | |
| - по выходу массе блюда | Да |  |
| - белки, жиры, углеводы, калорийность | Да |  |
|  | - по возрастным категориям | Да |  |
|  | - учет сезонности | Да |  |
| 12 | Санитарное состояние обеденного зала | Да |  |
|  | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены | Да |  |
|  | - мыло | Да |  |
|  | - бумажные полотенца | Да |  |
|  | - антисептик (дез. раствор) | Да |  |
| 13 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая) | Да |  |
| 14 | Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины) |  | Нет |
| 15 | Влага на посуде и столовых приборах |  | Нет |
| 16 | Наличие салфеток на столах | Да |  |
| 17 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи | Да |  |
| 18 | Санитарное состояние мебели (столы, стулья) | Да |  |

Члены школьного совета:

1.Шекерханова А.Э.

2.Мустафаева Э.Р.

3. Крук И.В.

4. Лешкевич Е.В.

5. Сейтмамутова Л.И.