

## Чек-лист

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

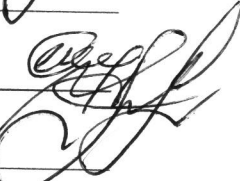
МБОУ «Мускатновская школа»

Январь, 2024

| №<br>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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?                                                                   | +  |     |
| 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:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )? | +  |     |
| 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)                                                                                                           | +  |     |
| 15       | Влага на посуде и столовых приборах                                                                                                                                        |    | -   |

|    |                                                     |   |  |
|----|-----------------------------------------------------|---|--|
| 16 | Наличие салфеток на столах                          | + |  |
| 17 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи | + |  |
| 18 | Санитарное состояние мебели (столы, стулья)         | + |  |

Члены комиссии

1. Алустарова С.М. 
2. Бурдонная Н.А. 
3. Гуанская Е.Е. 
4. Бурючий В.Д. 
5. \_\_\_\_\_