

Чек-лист

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

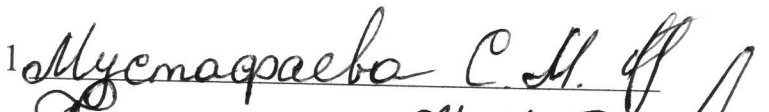
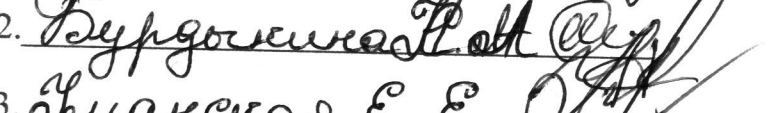
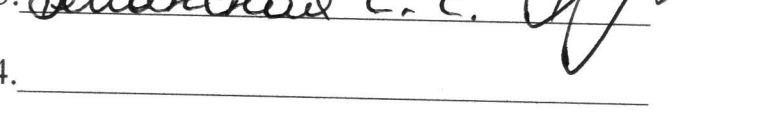
МБОУ «Мускатновская школа»

Октябрь, 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)	+	
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. Мустафеева С. М. 
2. Бурдочкина Р. А. 
3. Иванская Е. Е. 
4. _____
5. _____