

Чек-лист « 16 » 10 2024г

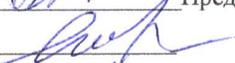
Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

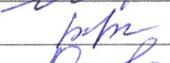
МБОУ Стахановская школа
(наименование общеобразовательной организации)

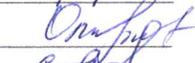
№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	+	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов комиссии)?	+	
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	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
8	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
9	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: Рагу из овощей-155, мясо отварное (говядина)-90, чай с лимоном-207, хлеб ржаной-20, печенье-30		
	Обед: Икра овощная-60, борщ с фасолью и сметаной-204, каша рассыпчатая из круп(гречневая)-150, котлета рубленая из птицы-90, компот из сухофруктов-200, хлеб пшеничный-40, хлеб ржаной-20, банан-200.		
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
	- мыло	+	
	- бумажные полотенца или сушилка для рук (подчеркнуть)	+	
	- антисептик (dez. раствор)	+	
	- количество раковин для рук (указать)	4	
11	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая) (подчеркнуть)	+	
12	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		+
13	Влага на посуде и столовых приборах		+
14	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	+	
15	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)		

Члены родительского совета:

А.В Усатая  Председатель школьного совета

К.Н. Шатерова 

Ю.В.Захарова 

О.А.Цветкова 

Е.Л.Левчук 

О.В.Кольба 

Чек-лист «16» октября 2024г

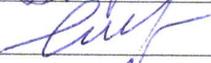
Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

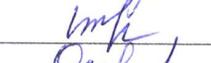
Стахановская школа
(наименование общеобразовательной организации)

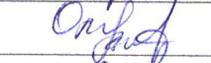
№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	+	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов комиссии)?	+	
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	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
8	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
9	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото завтрак, обед, полдник)		
	Завтрак: Суп молочный рисовый-200, чай с сахаром лимоном-185, бутерброд с маслом и сыром-30/5/15, хлеб пшеничный-15.		
	Второй завтрак- яблоки-100		
	Обед: Икра овощная-60, борщ с фасолью и сметаной-204, каша рассыпчатая из круп (гречневая)-130, котлета рубленая из птицы-70, компот из сухофруктов-180, хлеб		
	Пшеничный-25, хлеб ржаной-20		
	Полдник: Рагу из овощей-105, кисель из сока натурального-180, хлеб ржаной-20,		
	Печенье-30		
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
	- мыло	+	
	- полотенца или салфетки на столах (подчеркнуть)	+	
	-количество раковин для рук (указать)	+	

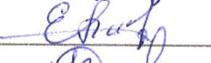
Члены родительского совета:

А.В Усатая  Председатель школьного совета

К.Н. Шатерова 

Ю.В.Захарова 

О.А.Цветкова 

Е.Л.Левчук 

О.В.Кольба 