

Чек-лист «12»_Февраля_2026г

Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд, эстетическое оформление обеденного зала, столов, подача блюд»

Стахановская школа

(наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ и положение о создании бракеражной комиссии?	+	
2	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	+	
3	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов комиссии)? (прикрепить фото последней страницы)	+	
4	Размещена ли информация на стендах о здоровом питании (и о вредной пище)?	+	
5	Размещена ли информация о правилах поведения за столом?	+	
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: Завтрак: пудинг из творога с молоком сгущенным-100/10, кефир-180, кондитерское изделие-30.		
	Обед: огурцы консервированные-20, рассольник ленинградский со сметаной-200/3, голубцы с мясом и рисом-50/20, пюре картофельное-100, компот из сухофруктов-180, хлеб пшеничный-40.		
	Полдник: оладьи с повидлом-100/20, чай с сахаром-180.		
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	+	
12	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
13	Имеется ли график проветривания?	+	
14	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	

Члены родительского совета:

Вас
Век
Кон
Изот
Коль

Васькевич Л.К - председатель

Веклич В.В.

Коновалова А.О.

Изотова А.С.

Кольба О.В.