

Чек- лист

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АВИЛО-УСПЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

МАТВЕЕВО-КУРГАНСКОГО РАЙОНА

(наименование общеобразовательной организации)

Ноябрь 2025 г.

№ 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 готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	✓	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи ни менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
5	Выявились 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: Соответствует ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
10	Ежедневное меню соответствует основному меню?		
	- по выходу массе блюда	✓	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	✓	
	- по возрастным категориям	✓	
	- учет сезонности	✓	
11	Санитарное состояние обеденного зала	✓	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
	- мыло	✓	
	- бумажные полотенца	✓	
	- электрическая сушилка для рук	✓	
	- антисептик (дез. раствор)	✓	
12	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, спец. Одежда- чистая)	✓	
13	Санитарное состояние посуды и столовых приборах	✓	

14	Влага на посуде и столовых приборах		✓
15	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	✓	
16	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	✓	

Председатель:  Кесарь В.А.

Члены родительского контроля:

1. Фурда М.Н. 

2. Коноводова Н.А. 

3. Волкова Р.В. 