Чек-лист

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

МБОУ «Молочненская средняя школа им. Героя Советского Союза Г.С. Титова»

Январь, 2026

№ 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 (пронит. 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 Совета родительского контроля :

1. Ибраимова Р.М
2. Бабенова А.С.
3. Беляева А.Н.
4. Казанцев З.Р.
5. Эмирзакова У.Д.