

Тема: «Органолептическая оценка блюда и ответственность вesa готовой продукции заявленная

Выходу блюда»

МБОУ «Железнодорожная СОШ им. Г.ригоренко Б.Ф»

Январь, 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 (прощит, 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 блюда 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 указанным в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
Ежедневное меню соответствует основному меню:				
- по выходу массы 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				
- антисептик (дез. раствор)				
12		Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
13		Санитарное состояние посуды и столовых приборов (сколы, трещины)		-
14		Блага на посуде и столовых приборах		-
15		Наличие салфеток на столах	+	
16		Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	+	
17		Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	+	

Члены Совета родительского контроля:

1. *Иванов* - *Иванов* *И.И.*

2. *Сидорова* *И.И.*

3. *Сидорова* *И.И.*

4. *Сидорова* *И.И.*

5. *Сидорова* *И.И.*