

**Чек – лист**  
**проверки комиссией по осуществлению контроля**  
**за качеством питания обучающихся в школьной столовой**  
**в МБОУ Марфовская СОШ**

**Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовых блюд»**

№ 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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?	✓	
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 ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи блюд	✓	
11	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
	- по выходу массы 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 комиссии:**

1. Шальверова Лилия Валериевна
2. Абибулаева Наталья Викторовна
3. Съедина Алла Владимировна
4. Романенко Алена Васильевна
5. Коваленко Нина Григорьевна

