

Чек-лист «18» октября 2024г

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

МБОУ Кормовская школа

(наименование общеобразовательной организации)

№ 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 (подписи не менее 3 членов 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	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: <i>Сырники из творога запеченные (150); молоко сладкое (30);</i>	+	
	<i>молоко кипяченое (100); фрукты: банан (100).</i>		
	Обед: <i>Салат из отварной свеклы (60); рассольник сельдерейный с</i>	+	
	<i>салатом (200 г); пюре картофельное (150); компот (100);</i>		
	<i>хлеб пшеничный (40); хлеб ржаной (30)</i>		
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
	- мыло	+	
	- бумажные полотенца или сушилка для рук (подчеркнуть)	+	
	- антисептик (дез. раствор)	+	
	- количество раковин для рук (указать)	+	
11	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая) (подчеркнуть)	+	
12	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		-
13	Влага на посуде и столовых приборах		-
14	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	+	
15	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	+	

Члены родительского совета:

Серебрякова Н. Н. Председатель школьного совета
Грицко А. П.
Амурская Д. А.
Самойлова С. А.
 (Ф.И.О. подпись)

МБОУ Каргововетская школа
 (наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?	+	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	+	
3	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?	+	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пицци обучающимися?	+	
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?	+	
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	+	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	+	
8	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: <i>рис отварной, рыба приготовленная, сок (овощной) божоле</i> <i>фруктовой, апельсиной / яблок, фруктов свежие (как какой бы)</i> Обед: <i>булочки соевые, суп гороховый, жаркое по-домашнему</i> <i>кнели из сукодриниш, хлеб пшеничный, хлеб ржаной</i> <i>Сливочное масло</i>		
9	Созданы ли условия для организации питания детей с ОВЗ? (прикрепить фото)		-
	-отдельное меню		-
	-пища, принесенная с дома (в том числе возможность хранения, разогрева готовых блюд)		-
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (не ниже 75 ⁰ С)	+	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (не ниже 65 ⁰ С)	+	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (не ниже 20 ⁰ С)	+	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании? (прикрепить фото)	+	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		-
16	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	

Члены родительского совета:

Сердобина Н.Н.
Давыдова Т.А.
Грицко А.А.

Председатель школьного совета

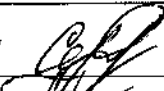
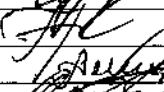
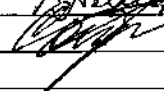
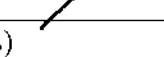
(Ф.И.О. подпись)

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ Карповская школа
(наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	+	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
4	Есть ли <u>мыло для мытья рук, сушилки, бумажных полотенец?</u> (подчеркнуть)	+	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		—
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
8	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи? (прикрепить фото хранения чистой посуды)	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		—
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
13	Ежедневное меню на дату проверки: <u>10.12.2024</u> (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: <u>цукки кабачковая протертая (100);</u> <u>омлет с картофелем (305); сметанка (200);</u> <u>хлеб ржаной (30);</u>		
	Обед: <u>суп картофельный (100); суп кремлевский с крупой (200)</u> <u>салат мясной (15); каша вязкая из пшеницы (200);</u> <u>мясные котлеты (60); кисель из сока (200);</u> <u>хлеб пшеничный (40); хлеб ржаной (30)</u>		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		—

Члены родительского совета :

Сергеев И.И.  Председатель школьного совета
Трифо А.П. 
Александр Д.П. 
Смирнова С.В. 
 (Ф.И.О. подпись)