

Чек-лист


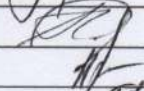
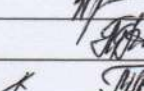
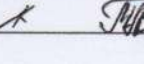
Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБОУ «Виноградовская средняя школа»

Сентябрь 2024г

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		✓
5	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
6	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
7	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
8	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
9	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
10	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
11	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
12	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	✓	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
14	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
15	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
16	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	✓	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Войнова ЕВ 
2. Арчаков ВА 
3. Лимберг ОГ 
4. Курис ВВ 
5. Десляева МК 