

всех возрастных групп и режимов функционирования учреждения		
Соответствие ежедневного меню утверждённому	+	
Отсутствие запрещённых блюд и продуктов	+	
Наличие информационного стенда в обеденном зале (приказ об организации питания, приказ о создании бракеражной комиссии, утверждённое меню, график питания обучающихся, график дежурства педагогов в обеденном зале)	+	
Наличие стенда на котором размещено ежедневное меню с указанием стоимости блюд	+	
Наличие диетического /лечебного меню		+
Организация питания детей с ОВЗ	+	
Бракераж готовой продукции		
Осуществление контроля массы порций на раздаче	+	
Осуществление контроля за соответствием температуры подачи	+	
Проведение бракеража готовой продукции членами бракеражной комиссии перед раздачей блюд	+	
Органолептическая оценка блюд		
<i>соответствие вкусу, каша вязкая булочки мягкие</i>		
Определение индекса несъедаемости		
- менее 20%	+	
30%-40%		
50% и более		
Культура обслуживания		
Внешний вид работников пищеблока соответствует установленным санитарным требованиям (спецодежда чистая, отсутствие украшений, наличие перчаток при раздаче)	+	
Соблюдение эстетики подачи блюд	+	
Наличие салатников, хлебниц		+
Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приёма пищи	+	
Проведение профилактических мероприятий		
Организация просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания	+	
Наличие стенда с информацией по формированию культуры питания	+	
Организация питьевого режима		
Питьевой режим организован	+	
Работа с поставщиками		
Ведение претензионной работы		+

Рекомендации: Приобрести хлебшун, закупить сметаны.

Члены комиссии:

Иван

1. Евменова А. И.

Варф.

1. Баранова Г. И.

Жадров

1. Жадрова А. С.

1. _____