

ЧЕК-ЛИСТ

Комиссии по контролю за качеством организации питания (Совета по питанию) ГБОУ СОШ № 96 Калининского района Санкт-Петербурга

28.01.2026

(дата проведения контроля)

Цель проверочного мероприятия

Реализация мероприятий "Обеспечение родительского (общественного) контроля за организацией питания обучающихся", предусмотренного Распоряжением Правительства Санкт-Петербурга от 15.07.2020 № 18-рп, согласно МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (далее - МР Роспотребнадзора) Порядку "Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях" (письмо Минпросвещения России от 26.11.2021 № АБ-2133/10), и в соответствии с локальными нормативными актами ГБОУ.

Метод проведения аудита

Комиссия ГБОУ СОШ № 96 в составе:

Директор Ю.В. Малиновская

(должность, ФИО)

и представитель от родительской общественности:

8.А "Красильникова К.А., 7.В "Шевченко С.В.,
9.А "Майка Е.Е., 7.Д "Семёнова А.А.

(№ класса, ФИО)

в ходе проверочного мероприятия рассматривают деятельность оператора комбината питания «Нева» в столовой и на пищеблоке образовательного учреждения.

Подпись членов комиссии от ГБОУ СОШ № 96

Ю.В. Малиновская

Подпись представителей от родительской общественности

С.В. Шевченко
Е.Е. Майка
А.А. Семёнова

К.А. Красильникова
С.В. Шевченко
Е.Е. Майка
А.А. Семёнова

Наименование раздела / показателя, относящегося к оценке выполнения предъявляемого требования
ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие ювелирных украшений у персонала пищеблока; <input checked="" type="checkbox"/> Наличие крючка для сан.одежды при входе в с/у <input checked="" type="checkbox"/> Внешний вид персонала; <input checked="" type="checkbox"/> Раздельное хранение сан.одежды и верхней одежды <input checked="" type="checkbox"/> Использование одноразовых перчаток и масок на раздаче
МУСОР И ОТХОДЫ
<input checked="" type="checkbox"/> Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркированы «Пищ.отх», «Мусор»; <input checked="" type="checkbox"/> Ёмкости закрыты крышкой
ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА
<input checked="" type="checkbox"/> Полный комплект инвентаря для уборки сан.узла с сигнальной отметкой (швабра, тряпка, ведро «Туалет пол», ведро «Туалет мытье стен», ведро «Туалет чистая ветошь», ведро «Туалет замачивание швабры», халат, перчатки,); <input checked="" type="checkbox"/> Наличие промаркированного уборочного инвентаря согласно помещениям на пищеблоке; <input checked="" type="checkbox"/> Наличие моющих и дез.средств в достаточном количестве;
ОБОРУДОВАНИЕ
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное состояние технологического оборудования (механическое, измерительное, холодильное, тепловое); <input checked="" type="checkbox"/> Наличие дублирующих термометров в холодильном оборудовании; <input checked="" type="checkbox"/> Соблюдение маркировки разделочного инвентаря (ножи, доски); <input checked="" type="checkbox"/> Соблюдение маркировки кухонного инвентаря
ПОСУДА, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
<input checked="" type="checkbox"/> Прокаливание столовых приборов; <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие губчатого материала, металлических мочалок на мойках для мытья посуды; <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие деформированных столовых приборов;
ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ
<input checked="" type="checkbox"/> Приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с ТТК <input checked="" type="checkbox"/> Контрольная порция: Наличие: <u>ДА/НЕТ</u> <u>Завтрак / Обед</u> (выбранный ответ подчеркнуть)
<input checked="" type="checkbox"/> Товарное соседство Замороженное мясо/охлажденное мясо Сырые продукты/готовые продукты
БУФЕТ, ЛИНИЯ РАЗДАЧИ, ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
<input checked="" type="checkbox"/> Ассортимент выпечной продукции <u>достаточный / не достаточный</u> (выбранный ответ подчеркнуть)

☒ Меню дополнительного питания на возмездной основе (ассортиментный перечень блюд свободного выбора, рацион «Обед», рацион «Полдник») на стенде информации

☒ Качество готовой кулинарной продукции

Вес готовых блюд:

Салат "Цезарь"	- 5 порций - вес	500гр.	отклонение составило	—
Салат из кв. капусты	5 порций - вес	500гр.	отклонение составило	—
Салат из краб. палоч.	5 порций - вес	500гр.	отклонение составило	—
Салат "Винегр"	- 5 порций - вес	500гр.	отклонение составило	—

Сняты пробы: пиццы по-уральски с крупной и куринцей, курицы из птицы, картофеля запеченного, булгур из овсянки, роллы "Цезарь", компот из смеси сухофруктов

Выводы: Вкус приготовленных блюд удовлетворителен. В куриных котлетах сегодня вчерашнее чувство вкуса. Работа столовой признана удовлетворительной.

С чек-листом ознакомлены

Зав. пр. Степанова Н.В.

Говар Соуэ А.Т.
Прорект Черныш С.А.

Соуэ
[подпись]