

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:

Д.А. Красильникова Ю.А., Ч.В. Чевченко С.В.
Г.А. Чайка Е.Е., Ч.Б. Селисниова Р.Н.

(№ 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

Юлия Малиновская

Подпись представителей от родительской общественности

С.А. -
С.В. -
Е.Е. -
Р.Н. -

Красильникова Ю.А.
Чевченко С.В.
Чайка Е.Е.
Селисниова Р.Н.

Наименование раздела / показателя, относящегося к оценке выполнения предъявляемого требования

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

- Отсутствие ювелирных украшений у персонала пищеблока; Наличие крючка для сан.одежды при входе в с/у
- Внешний вид персонала; Раздельное хранение сан.одежды и верхней одежды
- Использование одноразовых перчаток и масок на раздаче

МУСОР И ОТХОДЫ

- Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркованы «Пищ.отх», «Мусор»;
- Емкости закрыты крышкой

ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

- 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,);
- Наличие промаркованного уборочного инвентаря согласно помещениям на пищеблоке;
- Наличие моющих и дез.средств в достаточном количестве;

ОБОРУДОВАНИЕ

- Санитарное состояние технологического оборудования (механическое, измерительное, холодильное, тепловое);
- Наличие дублирующих термометров в холодильном оборудовании;
- Соблюдение маркировки разделочного инвентаря (ножи, доски);
- Соблюдение маркировки кухонного инвентаря

ПОСУДА, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- Прокаливание столовых приборов;
- Отсутствие губчатого материала, металлических мочалок на мойках для мытья посуды;
- Отсутствие деформированных столовых приборов;

ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ

- Приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с ТТК
- Контрольная порция: Наличие: ДА/НЕТ Завтрак / Обед (выбранный ответ подчеркнуть)

- Товарное соседство
Замороженное мясо/охлажденное мясо
Сырые продукты/готовые продукты

БУФЕТ, ЛИНИЯ РАЗДАЧИ, ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

- Ассортимент выпечной продукции достаточный / не достаточный (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. "Чезар"	- 5 порций - вес	500гр	отклонение составило	-
Салат из кв. салаток	5 порций - вес	500гр	отклонение составило	-
Салат из краб. палочек	5 порций - вес	500гр	отклонение составило	-
Салат. "Килье"	- 5 порций - вес	500гр	отклонение составило	-

Сняты пробы: *Цып-пю-чурашеси с крупной и курицеси, чурашеси из пекине, картофель жареный, булгур из овощей, роллы Чезаръ, кошлом из беконе сухофруктов*

Выводы: *Вкусе приготовленных блюд удовлетворен. В куриных котлетах сегодня вкусъ чувствовалось лучше. Работа отбивной придана удовлетворительной.*

С чек-листом ознакомлены

Ходар Ганеуб А.Г
Ходар Ганеуб А.Г

Ганеуб
А.Г