

ЧЕК-ЛИСТ

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

25.02.2026

(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:

Чайка Е.Е., Красильникова К.А., Семенова 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

Юршич _____

Подпись представителей от родительской общественности

Юршич
Чайка Е.Е.
Красильникова К.А.
Семенова А.А.

Чайка Е.Е.
Красильникова К.А.
Семенова А.А.

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"/> Емкости 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</u> / 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:

<u>салат карт. в масле</u>	5 порций - вес	<u>500 гр.</u>	отклонение составило	<u>-</u>
<u>салат овощной</u>	- 5 порций - вес	<u>500 гр.</u>	отклонение составило	<u>-</u>
<u>Винегрет</u>	- 5 порций - вес	<u>500 гр.</u>	отклонение составило	<u>-</u>
<u>салат мясной</u>	- 5 порций - вес	<u>500 гр.</u>	отклонение составило	<u>-</u>

Сняты пробы: Суп с курицей, буженина, печенье говядины (печенье по-старогайковски), котлета куриная, компот

Выводы: В целом работа столовой признана удовлетворительной. Рыба приготовлена вкусно. Благодарим работников столовой за ответственные отношения к работе.

С чек-листом ознакомлены

Зав. пр-ва. Степанова Н.В.
Товар. Мишукина Е.Ю. Мишу
Дурет Черныч В.