

ЧЕК-ЛИСТ

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

29.09.2026

(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., Шведченко С.В., Красильникова К.А.,
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

16.09.2026
СВ
А
А.Семёнов

Чайка Е.Е.
Шведченко С.В.
Красильникова К.А.
Семёнова А.А.

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 промаркированы «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 промаркированного 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: <u>ДА/НЕТ</u> <u>Завтрак / Обед</u> (выбранный ответ подчеркнуть)
☒ Товарное соседство Замороженное мясо/охлажденное мясо Сырые продукты/готовые продукты
БУФЕТ, ЛИНИЯ РАЗДАЧИ, ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
☒ 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:

Винегрет овощной	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	—
Салат «Цезарь»	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	—
Салат «Мимоза»	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	—
Салат «Оливье»	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	—

Сняты пробы:

Запеканка творожная с повидлом, котлета куриная, котлета мясная, карто-
фельное пюре, макароны, чай с лимоном,
яблоки, варенье

Выводы: Работа столовой признана удовлет-
ворительной. Все блюда вкусные, но мака-
роны жидкое довести до вкуса (досолить).
Чай с лимоном оказался сладким.
Посуда и оборудование чистые. Ассортимент
высокий достаточный, но стоимость
выпекки считается завышенной (дешевеет),
относительно состава.

С чек-листом ознакомлены

зав.пр. Степанова Н.В.
Пухляк Черныш С.А.
повар Мухоморова Е.В.