

## ЧЕК-ЛИСТ

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

29 апреля .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:

9А, 4А - Чайка Е.Е., 7В, 3А - Шведченко С.В. 8А -  
Красильникова К.А., 7Б - 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

Ю.В. Малиновская (Малиновская Ю.В.)

Подпись представителей от родительской общественности

Чайка Е.Е.

Шведченко С.В.

Красильникова К.А.

Семенова А.А.

Чайка Е.Е.

Шведченко С.В.

Красильникова К.А.

Семенова А.А.

Наименование раздела / показателя, относящегося к оценке выполнения предъявляемого требования
<b>ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА</b>
<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
<b>МУСОР И ОТХОДЫ</b>
<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
<b>ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>
<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;
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>
<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
<b>ПОСУДА, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ</b>
<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;
<b>ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ</b>
<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
<b>БУФЕТ, ЛИНИЯ РАЗДАЧИ, ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ</b>
<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 «Мимоза»	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	-
Салат в карт. б/б/ч	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	-
Салат из краб. пал.	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	-
Котлета «Полуарок»	5 порций - вес	500 гр.	отклонение составило	-

Сняты пробы: каша пшеничная вязкая с тыквой, котлета рубленая из филе куриного, салат из свежих яблок

Выводы: Просим КТ «Нева» замесить крупу пшеничную, так как в готовой каше попадаются частицы необработанного зерна. Советом по питанию установлено, что отсутствует раздел для овощей, который должен идти в комплекте к оборудованию. Сотрудники столовой неоднократно делали запросы на раздел, но безуспешно. Просим оперативно его доставить. Работа столовой признана удовлетворительной.

С чек-листом ознакомлены Зав. пр-ва Степанова Н.В.  
Ловай Лилия Юльевна Е.Ю.  
Пурот Черном СА