

## ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

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

22.01. 2025

(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:

Красильникова К.А., Чайка Е.Е., Семёнова Т.А., Шевченко С.В.  
Иванова В.О., Цветкова М.В.

(№ класса, ФИО)

в ходе проверочного мероприятия рассматривают деятельность оператора питания ООО «Альфа-Провиант» в столовой и на пищеблоке образовательного учреждения.

Подпись членов комиссии от ГБОУ СОШ № 96

Юлия Малиновская

Подпись представителей от родительской общественности

Красильникова К.А., 7"А"

Чайка Е.Е., 3"А", 4"А"

Семёнова Т.А., 6"Б"

Шевченко С.В., 6"Б"

Иванова В.О., 1"Б"

Цветкова М.В., 1"Б"

[Подпись]

[Подпись]

[Подпись]

[Подпись]

[Подпись]

СОДЕРЖАНИЕ ЧЕК-ЛИСТА  
ЦЕЛЬ ПРОВЕРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ  
МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ  
ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ  
ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ

#### Область проведения аудита

Организация питания, производство и реализация готовых блюд, буфетной продукции, осуществляемые согласно условиям действующего контракта между ГБОУ СОШ № 96 и оператором питания.

#### Заявление о конфиденциальности

Руководство ГБОУ СОШ № 96 официально заявляет, что любая информация, полученная проверяющими в письменной, устной или иной форме, относящаяся к внутренней хозяйственной деятельности оператора питания, не подлежит разглашению третьим лицам без предварительного уведомления и получения письменного согласия на то руководства оператора питания.

#### Итоги мероприятия

Для возможности оперативного учета результатов мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей ( законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся, копия заполненного чек-листа / анкеты направляется для обобщения и принятия мер на эл. почту оператора питания и (или) через документы пищеблока не позднее 5 рабочих дней, следующих за днем проведения проверочного мероприятия

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"/> Ёмкости закрыты крышкой
<b>САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие решёток на сливных трапах;
<input checked="" type="checkbox"/> Закрытие мелкоячеистой сеткой отверстия вентиляционных систем
<input checked="" type="checkbox"/> Содержание вытяжной системы (копоть и пыли);
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input checked="" type="checkbox"/> Противомоскитные сетки на пищеблоке

### 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;

### ПРИЁМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Наличие товарно-сопроводительной документации на продукцию.
- Хранение этикеток (ярлыков) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов
- Целостность тары и упаковки.
- Ярлык на вскрытие

Психометры, их исправность и наличие воды

Хранение свежей белокочанной капусты отдельно от корнеплодов с маркировкой места хранения «Капуста свежая».

Хранение и обработка яиц (термометр в коробке при хранении вне холодильника). Маркировка отдельного места хранения, контроль условий хранения и сроков годности «Ника-2». Наличие ёмкостей, средств, инструкции для обработки яиц (маркировка, использование).

### ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ

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

Контроль соблюдения сроков годности и температурного режима реализации готовых блюд (готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления) Температура готовых блюд должна соответствовать ТК/ТТК

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

Суточные пробы (вес порции не менее 100гр, банки чистые, крышки без ржавчины, закрыты плотной крышкой) в соответствии с журналом бракеража готовой продукции  
Отсутствуют пробы за \_\_\_\_\_

**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 крабовый - 5 порций - вес 120,00 гр. отклонение составило \_\_\_\_\_  
Салат винегрет - 5 порций - вес 500 гр. отклонение составило \_\_\_\_\_  
Тунец - 5 порций - вес 500 гр. отклонение составило \_\_\_\_\_  
Оливье - 5 порций - вес 120,00 гр. отклонение составило \_\_\_\_\_

Информация для родителей на стенде в доступном для родителей месте.

Журнал бракеража готовой продукции;

Журнал витаминизации;

Журнал температуры холодильного оборудования;

Журнал бракеража сырой продукции

Журнал учета температуры и влажности складских помещений;

Журнал гигиенический;

Журнал проведения измерений температуры тела работников

Ведение чек-листов (ХАССП)

Участок	Выводы	Рекомендации
Зона приемки товара	Соответствует / не соответствует	<u>соотв.</u>

Зона хранения товара	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Зона сырого цеха	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Зона горячего цеха	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Зона раздачи готовых блюд	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Зона мойки кухонной и столовой посуды	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Зона приема грязной посуды	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Обеденный зал	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Буфет	Соответствует / не соответствует	Соотв.
Стенд информации	Соответствует / не соответствует	Соотв.

Выводы: В очередной раз были сняты пробы с котлет «Особые»: были обнаружены кусочки мяса, жиры; ощущается сильный запах и вкус специй, которые перебивают вкус котлет, но не перебивают вкус мяса. Убедительно просим повторно организовать ООО «Альра» «пробовать» не поставивать в нашу кухню котлет «Особые» и котлет с рубленого, куриного. К работе столовой в целом претензий нет.

С чек-листом ознакомлены \_\_\_\_\_

Зав. пр-ва. Степанова Н.В.  
Любовь Мицихина Е.Ю. Мич