

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

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

27.10.2023

(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. Мамминова  
организатор питания А.Т. Решеткина  
(должность, ФИО)

и представитель от родительской общественности:

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

(№ 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

Ю.В. Мамминова                      А.Т. Решеткина

Подпись представителей от родительской общественности

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

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 type="checkbox"/> Емкости 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

- Психрометры, 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:

<u>салат "Сливье"</u>	- 5 порций - вес <u>500</u>	отклонение составило <u>0</u>
<u>салат "Цезарь"</u>	- 5 порций - вес <u>600</u>	отклонение составило <u>0</u>
_____	- 5 порций - вес _____	отклонение составило _____
_____	- 5 порций - вес _____	отклонение составило _____

Информация для родителей на стенде в доступном для родителей месте.

<input checked="" type="checkbox"/> Журнал бракеража готовой продукции;	<input checked="" type="checkbox"/> Журнал витаминизации;
<input checked="" type="checkbox"/> Журнал температуры холодильного-оборудования;	<input checked="" type="checkbox"/> Журнал бракеража сырой продукции
<input checked="" type="checkbox"/> Журнал учета температуры и влажности складских помещений;	<input checked="" type="checkbox"/> Журнал гигиенический;
<input checked="" type="checkbox"/> Журнал проведения измерений температуры тела работников	

Ведение чек-листов (ХАССП)

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

Зона сырого цеха	<u>Соответствует</u> / не соответствует	
Зона горячего цеха	<u>Соответствует</u> / не соответствует	
Зона раздачи готовых блюд	<u>Соответствует</u> / не соответствует	
Зона мойки кухонной и столовой посуды	<u>Соответствует</u> / не соответствует	
Зона приема грязной посуды	<u>Соответствует</u> / не соответствует	
Обеденный зал	<u>Соответствует</u> / не соответствует	
Буфет	<u>Соответствует</u> / не соответствует	
Стенд информации	<u>Соответствует</u> / не соответствует	

Выводы: Работа столой признана удовлетворительной. Ассортимент разнообразный, еда вкусная.