

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

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

18.03.2025

(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:

2"б" Прокуророва Я.Ф., 6"б" Кобзева М.В.,
6"б" Сергеева 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

Я.Ф. Прокуророва

Ю.В. Малиновская
Т.А. Сергеева

Подпись представителей от родительской общественности

М.В. Кобзева

Т.А. Сергеева

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
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
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие решёток на сливных трапах; <input checked="" type="checkbox"/> Закрытие мелкаячеистой сеткой отверстия вентиляционных систем <input checked="" type="checkbox"/> Содержание вытяжной системы (копоть и пыли);
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ
<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:
Салат "Крабовый" - 5 порций - вес 600 гр. отклонение составило —
Салат "Швейцарский" - 5 порций - вес 500 гр. отклонение составило —
Винегрет овощной - 5 порций - вес 500 гр. 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	Соответствует / не соответствует	<i>есть.</i>

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: 1 Санитарные нормы соблюдены
 2 соотношение объема и качества соблюдено
 3 Особого положительного внимания заслуживают комменты и советы и меры
 Благодарит сотрудников столовой за внимательный и профессиональный подход к делу.

С чек-листом ознакомлены _____

Зав. пр. ва. Степанова НВ
 Повар Митюхина Е.Ю.
 Тех. повара Мухомов А.Т.