

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ № 172

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

24.02.2025 10-40

(дата проведения контроля)

СОДЕРЖАНИЕ ЧЕК-ЛИСТА

| | |
|--------------------------------|---|
| ЦЕЛЬ ПРОВЕРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ | 2 |
| МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ | 2 |
| ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ | 2 |
| ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ | 2 |
| ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ | 5 |
| ИТОГИ МЕРОПРИЯТИЯ | 2 |

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 № _____ 172 _____ в составе:

Бедрит Е.А. –ответственная за питание 8 911-118-41-96

Кузнецова А.В. –социальный педагог

Ведищева Л.В.- медсестра
(должность, ФИО)

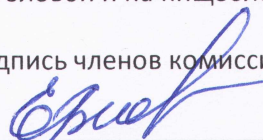
и представитель от родительского комитета:

Чибинова С.А. 5 б класс

Щарбак В.В.. 4 в класс
(Некласса, ФИО)

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

Подпись членов комиссии от ГБОУ



Подпись представителя от родительского комитета

Область проведения аудита

Организация питания, производство и реализация готовых блюд, буфетной продукции, осуществляемые согласно условиям действующего контракта между ГБОУ и оператором питания

Заявление о конфиденциальности

Руководство ГБОУ СОШ № _____ 172 _____ 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

- 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»;
- Ёмкости закрыты крышкой

САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- Наличие решёток на сливных трапах;
- Закрытие мелкоячеистой сеткой отверстия вентиляционных систем
- Содержание вытяжной системы (копоть и пыли);

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- Санитарное содержание производственных и складских помещений; 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>шницель пошкочит. с пов.</u> | 5 порций - вес <u>825 гр</u> | отклонение составило <u>—</u> |
| <u>май с шашлыком</u> | - 5 порций - вес <u>1000 гр</u> | отклонение составило <u>—</u> |
| <u>фарши</u> | - 5 порций - вес <u>100 гр</u> | отклонение составило <u>—</u> |
| <u>яблочко</u> | - 5 порций - вес <u>100 гр</u> | отклонение составило <u>—</u> |

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