

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ № 172

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

23.12.2025 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)

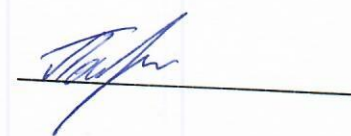
и представитель от родительского комитета:

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»;
- ☒ Емкости 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 белокачанной 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>низкий с помидорами</u>	5 порций - вес	<u>0, 8кг</u>	отклонение составило	<u> </u>
<u>хлеб с мясом</u>	5 порций - вес	<u>1000 гр</u>	отклонение составило	<u> </u>
<u>морковь</u>	5 порций - вес	<u>1000 гр</u>	отклонение составило	<u> </u>
<u>яблоко</u>	5 порций - вес	<u>500 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	<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	