

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ №138 (Полосинский пр 33, кор 3)
Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

24.02.2026

(дата проведения контроля)

СОДЕРЖАНИЕ ЧЕК-ЛИСТА

ЦЕЛЬ ПРОВЕРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

2

МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

2

ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ

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 № 138 в составе:

Смирнова М. А. - учитель
Баширова А. В. - учитель
Михайлова С. Н. - учитель
(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Филиппова А. Т. - 7^Б

(№ 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

Смирнова М. А. Баширова А. В. Михайлова С. Н.

Подпись представителя от родительского комитета

Филиппова А. Т.

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 № 138 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"/> Емкости 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 мелкоячеистой сеткой отверстия вентиляционных систем <input type="checkbox"/> Содержание вытяжной системы (копоть и пыль); <i>нет</i>
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
<input checked="" type="checkbox"/> 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.); <input checked="" type="checkbox"/> Наличие промаркированного уборочного инвентаря согласно помещениям на пищеблоке; <input checked="" type="checkbox"/> Наличие моющих и дез.средств в достаточном количестве;
ОБОРУДОВАНИЕ
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное состояние технологического оборудования (механическое, измерительное, холодильное, тепловое); <input checked="" type="checkbox"/> Наличие дублирующих термометров в холодильном оборудовании; <input checked="" type="checkbox"/> Соблюдение маркировки разделочного инвентаря (ножи, доски); <input checked="" type="checkbox"/> Соблюдение маркировки кухонного инвентаря
ПОСУДА, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
<input checked="" type="checkbox"/> Прокаливание столовых приборов; <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие губчатого материала, металлических мочалок на мойках для мытья посуды; <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие деформированных столовых приборов;
ПРИЁМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие товарно-сопроводительной документации на продукцию. <input checked="" type="checkbox"/> Хранение этикеток (ярлыков) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов <input checked="" type="checkbox"/> Целостность тары и упаковки. <input checked="" type="checkbox"/> Ярлык на вскрытие
<input checked="" type="checkbox"/> Термометры, 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 из св. коч и ог. - 5 порций - вес 500 отклонение составило _____
Борщ с гов. и смет. - 5 порций - вес 1000/500 отклонение составило _____
Щи из св. коч. - 5 порций - вес 500 отклонение составило _____
Макаронот - 5 порций - вес 1000 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	<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	