

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ №138 (Толстовский № 933КЗ)

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

24.12.2025

(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.М. - учитель

(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Филиппова А.Б. - 7Г

(№ 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

См

АВ

СМ

Подпись представителя от родительского комитета

ФФ

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
☒ 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); <i>нет</i>
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: <u>ДА/НЕТ</u> Завтрак / <u>Обед</u> (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 порция не менее 100гр, банки чистые, крышка без ржавчины, закрыты плотной крышкой) в соответствии с журналом бракеража готовой продукции Отсутствуют пробы за _____	
БУФЕТ, ЛИНИЯ РАЗДАЧИ, ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ	
☒ Ассортимент выпечной продукции <u>достаточный</u> / 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 из кв. капусты</u> - 5 порций - вес <u>500 г</u> отклонение составило _____ <u>суп гороховый с сметаной</u> - 5 порций - вес <u>1250/50</u> отклонение составило _____ <u>котлеты рубленые</u> - 5 порций - вес <u>500 г</u> отклонение составило _____ <u>рис с овощами</u> - 5 порций - вес <u>1000 г</u> 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 / не соответствует</u>	
Зона хранения товара	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Зона сырого цеха	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Зона горячего цеха	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Зона раздачи готовых блюд	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Зона мойки кухонной и столовой посуды	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Зона приема грязной посуды	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Обеденный зал	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Буфет	<u>Соответствует / не соответствует</u>	
Стенд информации	<u>Соответствует / не соответствует</u>	