

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ №138 (ул. Антоновская, д. 16, мп. А)
Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

27.01.2026

(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:

Зинурова Т.В. - учитель

Бртамонова Н.М. - учитель

Мельник С.Н. - учитель

(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Смирнова О.В. - РБ

(№ 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

Зинурова Т.В.

Бртамонова Н.М.

Мельник С.Н.

Подпись представителя от родительского комитета

Смирнова О.В.

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 пыли); <i>нет</i>	
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ	
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input 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 вскрытии	
<input checked="" type="checkbox"/> 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 «Ниска-2». Наличие емкостей, 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 порция 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:
Солной из св. капусты 5 порций - вес 300 гр отклонение составило _____
Борщ с мяс. и свек. 5 порций - вес 1000/23/15 отклонение составило _____
Щи из свек. - 5 порций - вес 450 гр отклонение составило _____
Макаронная - 5 порций - вес 750 гр 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>	