

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ №138 (пр. Рюссировский д 33, кор 3)

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

28.01.2026

(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:

Смирнова М.А. - учитель

Баширова А.В. - учитель

Михайлова С.Н. - учитель

(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Фамирова Е.Т. 7^Б кл.

(№ 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

Смирн

Башир

Михай

Подпись представителя от родительского комитета

Фамир

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"/>	Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркированы «Пищ.отх», «Мусор»;
<input checked="" type="checkbox"/>	Ёмкости 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;
	ПРЯЁМ 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"/>	Психрометры, их исправность и наличие воды

<input checked="" type="checkbox"/>	Хранение свежей белокачанной капусты отдельно от корнеплодов с маркировкой места хранения «Капуста свежая».	
<input checked="" type="checkbox"/>	Хранение и обработка яиц (термометр в коробке при хранении вне холодильника). Маркировка отдельного места хранения, контроль условий хранения и сроков годности «Ника-2». Наличие емкостей, средств, инструкции для обработки яиц (маркировка, использование).	
ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ		
<input checked="" type="checkbox"/>	Приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с ТТК	
<input checked="" type="checkbox"/>	Контрольная порция: Наличие: <u>ДА/НЕТ</u> Завтрак / <u>Обед</u> (выбранный ответ подчеркнуть)	
<input checked="" type="checkbox"/>	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	
<input checked="" type="checkbox"/>	Товарное соседство Замороженное мясо/охлажденное мясо Сырые продукты/готовые продукты	
<input checked="" type="checkbox"/>	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		
<input checked="" type="checkbox"/>	Ассортимент выпечной продукции <u>достаточный</u> / не достаточный (выбранный ответ подчеркнуть)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Меню дополнительного питания на возмездной основе (ассортиментный перечень блюд свободного выбора, рацион «Обед», рацион «Полдник») на стенде информации	
<input checked="" type="checkbox"/>	Качество готовой кулинарной продукции	
	Вес готовых блюд: <u>Салат из кв. капуст.</u> - 5 порций - вес <u>500 гр</u> отклонение составило _____ <u>Суп горох. с греч.</u> - 5 порций - вес <u>1250/50</u> отклонение составило _____ <u>Котлета кур. руб.</u> - 5 порций - вес <u>500 гр</u> отклонение составило _____ <u>Рисotto с овощ.</u> - 5 порций - вес <u>1000 гр</u> отклонение составило _____	
<input checked="" type="checkbox"/>	Информация для родителей на стенде в доступном для родителей месте.	
<input checked="" type="checkbox"/>	Журнал бракеража готовой продукции;	<input checked="" type="checkbox"/> Журнал витаминизации;
<input checked="" type="checkbox"/>	Журнал температуры холодильного оборудования;	<input checked="" type="checkbox"/> Журнал бракеража сырой продукции
<input checked="" type="checkbox"/>	Журнал учета температуры и влажности складских помещений;	<input checked="" type="checkbox"/> Журнал гигиенический;
<input checked="" type="checkbox"/>	Журнал проведения измерений температуры тела работников	
<input checked="" type="checkbox"/>	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	