

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ №138 (ул. Антоновская д. 16)

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

23.12.2025

(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:

Зинурова Т.В. - учитель

Артamonova И.Н. - учитель

Мельник И.Н. - учитель

(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Смирнова О.В. 2Б

(№ 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

Артamonova

Мельник

Подпись представителя от родительского комитета

Смирнова

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 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: <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 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 <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: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 40%;">салаты из св.кап. и огур.</td> <td style="width: 20%;">- 5 порций - вес</td> <td style="width: 20%; text-align: center;"><u>300 г</u></td> <td style="width: 20%;">отклонение составило _____</td> </tr> <tr> <td>баранина со сметаной</td> <td>- 5 порций - вес</td> <td style="text-align: center;"><u>1000 / 25</u></td> <td>отклонение составило _____</td> </tr> <tr> <td>шницель куриный</td> <td>- 5 порций - вес</td> <td style="text-align: center;"><u>450 г</u></td> <td>отклонение составило _____</td> </tr> <tr> <td>макаронный</td> <td>- 5 порций - вес</td> <td style="text-align: center;"><u>750 г</u></td> <td>отклонение составило _____</td> </tr> </table>		салаты из св.кап. и огур.	- 5 порций - вес	<u>300 г</u>	отклонение составило _____	баранина со сметаной	- 5 порций - вес	<u>1000 / 25</u>	отклонение составило _____	шницель куриный	- 5 порций - вес	<u>450 г</u>	отклонение составило _____	макаронный	- 5 порций - вес	<u>750 г</u>	отклонение составило _____
салаты из св.кап. и огур.	- 5 порций - вес	<u>300 г</u>	отклонение составило _____														
баранина со сметаной	- 5 порций - вес	<u>1000 / 25</u>	отклонение составило _____														
шницель куриный	- 5 порций - вес	<u>450 г</u>	отклонение составило _____														
макаронный	- 5 порций - вес	<u>750 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</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	