

## ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

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

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

23. 04. 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<sup>Б</sup>

(№ 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

<b>ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА</b>	
<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	
<b>МУСОР И ОТХОДЫ</b>	
<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.	
<b>САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие решёток на сливных трапах;	
<input checked="" type="checkbox"/> Закрытие мелкоячейной сеткой отверстия вентиляционных систем	
<input type="checkbox"/> Содержание вытяжной системы (копоть и пыли); <i>нет</i>	
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input type="checkbox"/> Противомоскитные сетки на пищеблоке	
<b>ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>	
<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;	
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>	
<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	
<b>ПОСУДА, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ</b>	
<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;	
<b>ПРИЁМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</b>	
<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 емкостей, средств, инструкции для обработки яиц (маркировка, использование).

### ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с ТТК

Контроль 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, крышка без ржавчины, закрыты плотной крышкой) в соответствии с журналом бракеража готовой продукции  
Отсутствует 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:

Суп с картошкой и еме: 5 порций - вес 1250/50 отклонение составило \_\_\_\_\_  
Котлеты рыб с картошкой: 5 порций - вес 500/10/1000 отклонение составило \_\_\_\_\_  
Салат свежий в упаковке: порций - вес 400/100 отклонение составило \_\_\_\_\_  
Сок персиков: - 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)

Учаежок	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	