ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ №138 (ул. Тихвинская д 16, лит. А)

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

20.10.2026

(дата проведения контроля)

СОДЕРЖАНИЕ ЧЕК-ЛИСТА

ЦЕЛЬ ПРОВЕРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ 2

МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ 2

ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ 2

Цель проверочного мероприятия

Реализация в соответствии с локальными нормативными актами ГБОУ мероприятий контроля за организацией питания, направленных на решение задач:

-повышения качества и эффективности организации питания путем привлечения внимания родителей (законных представителей);

- выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования навыков здорового питания;
- подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в учреждении;
- выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся
- проверки соблюдения условий исполнения контракта, связанных с вопросами обеспечения качества и безопасности питания.

Для проведения оценки с применением возможностей получения результатов и их обработки в систематизированном виде сформирован комплекс вопросов (в форме чек-листа/анкеты) с учетом и на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.;
- Методических рекомендаций (Порядок) «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).
- положений федерального законодательства о качестве и безопасности пищевых продуктов, а также обязательных требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

Метод проведения оценки

Комиссия ГБОУ № 138 в составе:

Зинурова Т.В.	(ФИО)	учитель	(должность)	(подпись)
Арсюнова Н.И.	(ФИО)	учитель	(должность)	(подпись)
Мельник И.Н.	(ФИО)	учитель	(должность)	(подпись)

Представители от родительского комитета:

Филиппова А.Г.	(ФИО)	3б	(№ класса)	(подпись)
	(ФИО)		(№ класса)	(подпись)

В процессе проведения мероприятия могут использоваться различные методы и инструменты, такие как проверка документов, осмотр помещений и оборудования, анализ образцов продуктов питания.
Важно также учитывать действующие нормы и требования в области питания, а также рекомендации и стандарты, установленные соответствующими организациями и институтами.

Область проведения проверки (предмет оценки)

Организация питания, производство и реализация готовых блюд, буфетной продукции, осуществляемые согласно условиям действующего контракта между ГБОУ и оператором питания.

Условие о конфиденциальности

Руководство ГБОУ № 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 (полученных в ходе его проведения оценок и сформированных предложений членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение организации питания обучающихся в ГБОУ), 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.

СОТРУДНИКИ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Внешний вид персонала соответствует стандартам: все сотрудники носят чистую специальную форму, волосы убраны под колпак) (САНПИН 2.3/2.4.3590-20)	☑ Да ☐ Нет	
Отсутствие ювелирных украшений, а также исключается наличие лакового покрытия на ногтях у работников.	☑ Да ☐ Нет	
Наличие медицинских книжек, имеются результаты полных медосмотров и профилактических прививок.	☑ Да ☐ Нет	
Сотрудники должны хранить личную и специальную одежду раздельно в соответствии с требованиями (САНПИН 2.3/2.4.3590-20) 3.4	☑ Да ☐ Нет	
Наличие крючка для санитарной одежды при входе в с/у	☑ Да ☐ Нет	
На раздаче работники используют одноразовые перчатки(САНПИН 2.3/2.4.3590-20)3.4	☑ Да ☐ Нет	
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Как организован образовательным учреждением питьевой режим (питьевые фонтанчики, бутилированная вода, кулер)?	☐ фонтанчики ☑ кулер	
Наличие жидкого мыла при входе в обеденный зал	☑ Да ☐ Нет	
Наличие и использование электросушилок/полотенец при входе в обеденный зал	☑ Да ☐ Нет	
Состояние мебели обеденного зала (без видимых повреждений)	☑ Да ☐ Нет	
Состояние сантехники (трубы, шланги, сливы) не подтекают, крепление жесткое	☑ Да ☐ Нет	
Состояние обеденной посуды (без сколов и трещин)	☑ Да ☐ Нет	
На столовых приборах и посуде отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	☑ Да ☐ Нет	
Отсутствие губчатого материала, металлических мочалок на мойках для мытья посуды;	☑ Да ☐ Нет	
Проводится ли уборка обеденного зала ежедневно.	☑ Да ☐ Нет	
Образовательное учреждение регулярно (не реже 1 раза в квартал) проводит дезинсекцию и дератизацию помещений. Наличие актов у ОУ с указанием даты проведенной обработки и запланированной обработки.	Дата проведения «6» 10. 2026 Дата запланированной обработки «13» 11. 2026	
Наличие решеток на сливных трапах.	☑ Да ☐ Нет	
Содержание вытяжной системы, отсутствие копоти и пыли	☑ Да ☐ Нет	
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Санитарное содержание производственных и складских помещений удовлетворительное.	☑ Да ☐ Нет	
Установлены ли Образовательным у учреждением противомоскитные сетки в обеденном зале и на пищеблоке.	☑ Да ☐ Нет	
РЕЖИМ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ

Имеется график посещения столовой в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений утвержденный руководителем образовательного учреждения, с указанием перерыва на санитарную обработку обеденного зала.	☑ Да ☐ Нет	
На стенде информации обеденного зала имеется ежедневное цикличное меню.	☑ Да ☐ Нет	
На стенде информации обеденного зала имеется Постановление Правительства Санкт-Петербурга о стоимости питания.	☑ Да ☐ Нет	
МУСОР И ОТХОДЫ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркированы «Пищ.отх», «Мусор»	☑ Да ☐ Нет	
Емкости закрыты крышкой	☑ Да ☐ Нет	
ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Имеется 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)	☑ Да ☐ Нет	
Наличие промаркированного уборочного инвентаря согласно помещениям на пищеблоке	☑ Да ☐ Нет	
Наличие моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве	☑ Да ☐ Нет	
ОБОРУДОВАНИЕ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Санитарное состояние технологического оборудования удовлетворительное (механическое, измерительное, холодильное, тепловое)	☑ Да ☐ Нет	
Наличие дублирующих термометров в холодильном оборудовании	☑ Да ☐ Нет	
Соблюдается маркировка разделочного инвентаря (ножи, доски)	☑ Да ☐ Нет	
Соблюдается маркировка кухонного инвентаря	☑ Да ☐ Нет	
ПРИЁМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Наличие товарно-сопроводительной документации на продукцию.	☑ Да ☐ Нет	
Соблюдается хранение этикеток (ярлыков) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов	☑ Да ☐ Нет	
Соблюдается целостность тары и упаковки	☑ Да ☐ Нет	
Имеется ярлык на вскрытие	☑ Да ☐ Нет	
Психрометры исправны, наличие воды имеется	☑ Да ☐ Нет	
Соблюдается хранение свежей белокочанной капусты отдельно от корнеплодов с маркировкой места хранения «Капуста свежая».	☑ Да ☐ Нет	
Соблюдается 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).	☑ Да ☐ Нет	
ОБРАБОТКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ
Приготовленные блюда полностью соответствуют ТТК	☑ Да ☐ Нет	
Наличие контрольной порции	☑ Да ☐ Нет	

Контроль соблюдения сроков годности и температурного режима реализации готовых блюд (готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления) Температура готовых соответствует ТК/ТТК	☑ Да ☐ Нет	
Товарное соседство соблюдается: Замороженное мясо/охлажденное мясо Сырые продукты/готовые продукты Яйцо/пищевые продукты	☑ Да ☐ Нет	
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** _____	☑ Да ☐ Нет	
БУФЕТ, ЛИНИЯ РАЗДАЧИ, ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ	**ОЦЕНКА**	**КОММЕНТАРИЙ**
Ассортимент выпечной продукции собственного производства	☑ Достаточн. ☐ Недостат.	
Ассортимент выпечной продукции в индивидуальной упаковке	☑ Достаточн. ☐ Недостат.	
Размещено меню дополнительного питания на возмездной основе (ассортиментный перечень блюд свободного выбора, рацион «Обед», рацион «Полдник», «Ланч-бокс») на стенде информации.	☑ Да ☐ Нет	
Органолептическая оценка блюд соответствует приготовленному блюду	☑ Да ☐ Нет	
Имеются суточные пробы за 48 часов (за исключением выходных)	☑ Да ☐ Нет	

Вес готовых блюд:

Огурец сол. порцион - 5 порций - вес 300 отклонение составило _____

Гуляш по уральски с крупой, курой и смет. - 5 порций - вес 1000/50/50 отклонение составило _____

Гефтели мясной в смет. соусе - 5 порций - вес 450/150 отклонение составило _____

Пюре картофель. - 5 порций - вес 750 отклонение составило _____

Образовательным учреждением выделено место для размещения информации для родителей в доступном для родителей месте.	☑ Да ☐ Нет	
Наличие журнала бракеража готовой продукции с результатами ежедневного проведения.	☑ Да ☐ Нет	
Наличие журнала температуры холодильного оборудования	☑ Да ☐ Нет	
Наличие журнала учета температуры и влажности складских помещений	☑ Да ☐ Нет	
Наличие журнала гигиенический	☑ Да ☐ Нет	
Наличие журнала проведения измерений температуры тела работников	☑ Да ☐ Нет	
Наличие журнала бракеража сырой продукции	☑ Да ☐ Нет	
Наличие журнала витаминизации;	☑ Да ☐ Нет	
Ведение чек-листов (ХАССП)	☑ Да ☐ Нет	