

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ № 138 (Антоновская д. 16 лит. А)

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

22.04.2025

(дата проведения контроля)

СОДЕРЖАНИЕ ЧЕК-ЛИСТА

ЦЕЛЬ ПРОВЕРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

2

МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

2

ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ

2

☒ 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 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 / 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, 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"> <tr> <td><u>Салат «Весна»</u></td> <td>- 5 порций - вес <u>300 гр.</u></td> <td>отклонение составило _____</td> </tr> <tr> <td><u>Борщ</u></td> <td>- 5 порций - вес <u>1050 гр.</u></td> <td>отклонение составило _____</td> </tr> <tr> <td><u>Рисот</u></td> <td>- 5 порций - вес <u>430 гр.</u></td> <td>отклонение составило _____</td> </tr> <tr> <td><u>Вареное</u></td> <td>- 5 порций - вес <u>400 гр.</u></td> <td>отклонение составило _____</td> </tr> </table>		<u>Салат «Весна»</u>	- 5 порций - вес <u>300 гр.</u>	отклонение составило _____	<u>Борщ</u>	- 5 порций - вес <u>1050 гр.</u>	отклонение составило _____	<u>Рисот</u>	- 5 порций - вес <u>430 гр.</u>	отклонение составило _____	<u>Вареное</u>	- 5 порций - вес <u>400 гр.</u>	отклонение составило _____
<u>Салат «Весна»</u>	- 5 порций - вес <u>300 гр.</u>	отклонение составило _____											
<u>Борщ</u>	- 5 порций - вес <u>1050 гр.</u>	отклонение составило _____											
<u>Рисот</u>	- 5 порций - вес <u>430 гр.</u>	отклонение составило _____											
<u>Вареное</u>	- 5 порций - вес <u>400 гр.</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)													

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:

Темлова С.А. - бухгалтер ТОО

Паспорт С. И. - утерян

Савица О.В. - учитель

(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Кочеткова А.О. - 3,6⁴

(№ 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

Подпись члена комиссии





Подпись представителя от родительского комитета

Коп

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	

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	