

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ № 138 (Дальневосточская пр. д. 33, к. 3)
Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

23. 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 / <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><u>суп гороховый</u></td> <td>- 5 порций - вес</td> <td><u>1250</u></td> <td>отклонение составило</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td><u>котлеты с картошкой</u></td> <td>- 5 порций - вес</td> <td><u>1400</u></td> <td>отклонение составило</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td><u>салат овощной с майонезом</u></td> <td>- 5 порций - вес</td> <td><u>500</u></td> <td>отклонение составило</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td><u>чай</u></td> <td>- 5 порций - вес</td> <td><u>500</u></td> <td>отклонение составило</td> <td>_____</td> </tr> </table>		<u>суп гороховый</u>	- 5 порций - вес	<u>1250</u>	отклонение составило	_____	<u>котлеты с картошкой</u>	- 5 порций - вес	<u>1400</u>	отклонение составило	_____	<u>салат овощной с майонезом</u>	- 5 порций - вес	<u>500</u>	отклонение составило	_____	<u>чай</u>	- 5 порций - вес	<u>500</u>	отклонение составило	_____
<u>суп гороховый</u>	- 5 порций - вес	<u>1250</u>	отклонение составило	_____																	
<u>котлеты с картошкой</u>	- 5 порций - вес	<u>1400</u>	отклонение составило	_____																	
<u>салат овощной с майонезом</u>	- 5 порций - вес	<u>500</u>	отклонение составило	_____																	
<u>чай</u>	- 5 порций - вес	<u>500</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:

Тигранов Е. У. - учитель
Морозова О. В. - учитель
Назарян М. В. - учитель
(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Смирнов И. Л.
И. Л.
(№ 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

Е. У. Тигранов

О. В. Морозова

М. В. Назарян

Подпись представителя от родительского комитета

И. Л. Смирнов

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 крючки 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); нет	
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 пола», 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;	
ПРЯЁМ 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	
☒ Термометры, 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	