ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ №28 Калининского района Санкт-Петербурга

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

29 ноября 2026 г.

(дата проведения контроля)

СОДЕРЖАНИЕ ЧЕК-ЛИСТА

ЦЕЛЬ ПРОВЕРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ	2
МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ	2
ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ	2
ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ	2
ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	5
ИТОГИ МЕРОПРИЯТИЯ	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 №28 в составе:

ответственный по питанию Брандина Т.Н.

зам директора ДО Власова О.В

документовед Колосова Р.Н.

(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

Бочкина Алена Николаевна

2 "А" класс Бочкина Ольга Игоревна

(№класса, ФИО)

в ходе проверочного мероприятия рассматривают деятельность оператора питания АО «Комбинат питания НЕВА» в столовой и на пищеблоке образовательного учреждения.

Подпись членов комиссии от ГБОУ

Подпись представителя от родительского комитета

/ Бочкина А.Н. /

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 №28 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 представитель), 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»; ☑ Емкости закрыты крышкой
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
☑ Наличие решёток на сливных трапах; ☑ Закрытие мелкоячеистой сеткой отверстия вентиляционных систем ☑ Содержание вытяжной системы (копоть и пыли);
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 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: **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, крышки без ржавчины, закрыты плотной крышкой) в соответствии с журналом бракеража готовой продукции
Отсутствуют 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 Отличное

Вес готовых блюд:

Каша гречневая - 5 порций - вес 1000 отклонение составило 0
Бутерброд с маслом - 5 порций - вес 175 отклонение составило 0
Чай с сахаром - 5 порций - вес 1000 отклонение составило 0
_____ - 5 порций - вес _____ 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	Соответствует / не соответствует	
Зона хранения товара	Соответствует / не соответствует	
Зона сырого цеха	Соответствует / не соответствует	
Зона горячего цеха	Соответствует / не соответствует	
Зона раздачи готовых блюд	Соответствует / не соответствует	
Зона мойки кухонной и столовой посуды	Соответствует / не соответствует	
Зона приема грязной посуды	Соответствует / не соответствует	
Обеденный зал	Соответствует / не соответствует	
Буфет	Соответствует / не соответствует	
Стенд информации	Соответствует / не соответствует	

Ознакомлена Бадаи Н. М.