ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

№ 6 от 20.02.2023 года

Комиссии по контролю за качеством организации питания

ГБОУ СОШ № 692 Калининского района Санкт-Петербурга

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

20.02.23

(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 СОШ.

Метод проведения аудита

Комиссия ГБОУ № 692 в составе:

Турдиева О.А. (учитель технологии, председатель профсоюзного комитета, Кандеева С.Н. (медицинская сестра),Мишина Е.В. (зав. библиотекой, ответственная за организацию питания)

и представители от родительского комитета, представители родительской общественности по осуществлению родительского контроля за организацией питания учащихся:

Гончарова Т.В. (9 Б класс), Чернухина Т.Б. (8 А класс), Беляева Д.И. (6 В класс)

в ходе проверочного мероприятия рассматривают деятельность оператора питания ООО «Альфа-Провиант» в столовой и на пищеблоке образовательного учреждения.

Подпись членов комиссии от ГБОУ

_____/Турдиева О.А./ _____ /Кандеева С.Н./ _____/Мишина Е.В/

Подпись представителя от родительского комитета :

_____ /Гончарова Т.В./

_____/Чернухина Т.Б./

_____ /Беляева Д.И./

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 № 692 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 ☑ Отсутствие копоти и пыли на вытяжной системе;
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 100 гр, банки чистые, крышки без ржавчины, закрыты плотной крышкой) в соответствии с журналом бракеража готовой продукции

Отсутствуют пробы за тяговых нет, все пробы присутствуют

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:

Фриттата - 5 порций - вес 756 отклонение составило +6

Чай с сахаром - 5 порций - вес 900 отклонение составило

Яблоко свеж - 5 порций - вес 502 отклонение составило +2

- 5 порций - вес отклонение составило

☑ Информация для родителей на стенде в доступном для родителей месте.

☑ Журнал бракеража готовой продукции; есть, ведется

☑ Журнал витаминизации; есть, ведется

☑ Журнал температуры холодильного оборудования; есть ведется

☑ Журнал бракеража сырой продукции есть, заполняется бр. пом.

☑ Журнал учета температуры и влажности складских помещений; есть, ведется

☑ Журнал гигиенический; есть, ведется

☑ Журнал проведения измерений температуры тела работников есть, заполняется

☑ Ведение чек-листов (ХАССП)

Участок	Выводы	Рекомендации
Зона приемки товара	Соответствует / не соответствует	нет
Зона хранения товара	Соответствует / не соответствует	нет
Зона сырого цеха	Соответствует / не соответствует	нет
Зона горячего цеха	Соответствует / не соответствует	нет
Зона раздачи готовых блюд	Соответствует / не соответствует	нет
Зона мойки кухонной и столовой посуды	Соответствует / не соответствует	нет
Зона приема грязной посуды	Соответствует / не соответствует	нет
Обеденный зал	Соответствует / не соответствует	нет
Буфет	Соответствует / не соответствует	нет
Стенд информации	Соответствует / не соответствует	нет