

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

№ 20 от 07.03.2024 года

Комиссии по контролю за качеством организации питания
и представителей родительской общественности

ГБОУ СОШ № 692

Калининского района

Санкт-Петербурга

07.03.2024 года

(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:

Председатель - Киселёва Е.В. (и.о.зам директора по (ВР)),

Члены комиссии:

Турдиева О.А. (учитель технологии, председатель профсоюзного комитета,

Кандеева С.Н. (медицинская сестра),

Мишина Е.В. (зав. библиотекой, ответственная за организацию питания)


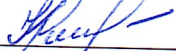

и представители от родительского комитета, представители родительской общественности по осуществлению родительского контроля, за организацией питания учащихся:


Гончарова Т.В. (4 В класс, 10 Б класс), Чернухина Т.Б. (9 А класс), Беляева Д.И. (7 В класс), Коваленко А.С. (6 В класс), Болтонова С.С. (10 А класс)

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





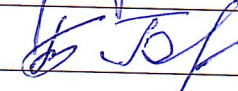
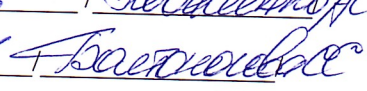
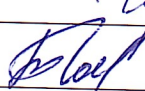
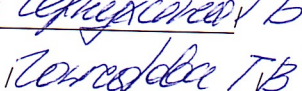
Подпись членов комиссии от ГБОУ;

Председатель  /Киселёва Е.В./

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

Представитель ООО Альфа-Провиант   

Подпись представителя родительской общественности :

	/		/		/	
	/		/		/	
_____	/	_____	/	_____	/	_____
_____	/	_____	/	_____	/	_____
_____	/	_____	/	_____	/	_____
_____	/	_____	/	_____	/	_____

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 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
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие ювелирных украшений у персонала пищеблока; <input checked="" type="checkbox"/> Наличие крючка для сан. одежды при входе в с/у
<input checked="" type="checkbox"/> Внешний вид персонала; <input checked="" type="checkbox"/> Раздельное хранение сан. одежды и верхней одежды
<input checked="" type="checkbox"/> Использование одноразовых перчаток и масок на раздаче
МУСОР И ОТХОДЫ
<input type="checkbox"/> Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркированы «Пищ.отх», «Мусор»;
<input type="checkbox"/> Емкости закрыты крышкой
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие решёток на сливных трапах;
<input checked="" type="checkbox"/> Закрытие мелкоячеистой сеткой отверстия вентиляционных систем
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие копоти и пыли на вытяжной системе;
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input checked="" type="checkbox"/> Противомоскитные сетки на пищеблоке
ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА
<input checked="" type="checkbox"/> 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.);
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие промаркированного уборочного инвентаря согласно помещениям на пищеблоке;
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие моющих и дез. средств достаточного количестве;
ОБОРУДОВАНИЕ
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное состояние технологического оборудования (механическое, измерительное, холодильное, тепловое);
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие дублирующих термометров в холодильном оборудовании;
<input checked="" type="checkbox"/> Соблюдение маркировки разделочного инвентаря (ножи, доски);
<input checked="" type="checkbox"/> 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 *соответствует*

Товарное соседство
Замороженное мясо/охлажденное мясо *соблюдено*
Сырые продукты/готовые продукты *соблюдено*

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 *отсутствующих проб нет*

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 *присутствует*

Качество готовой кулинарной продукции *хорошее*

Вес готовых блюд согласно заявленному меню:

Мидия с картофелем с соусом	- 5 порций - вес <u>750/100</u>	отклонение составило _____
Мидия с картошкой	- 5 порций - вес <u>1000/100</u>	отклонение составило _____
Батон нарезкой обог. маслом	- 5 порций - вес <u>125</u>	отклонение составило _____
Яблоко	- 5 порций - вес <u>500</u>	отклонение составило _____
Молоко в стериль. упаковке 3.2%	- 5 порций - вес <u>1000</u>	отклонение составило <u>—</u>
Суп-пюре из картофеля и цуккини	- 5 порций - вес <u>1000/75</u>	отклонение составило _____
Пюре из картофеля	- 5 порций - вес <u>500</u>	отклонение составило _____
Картофель запеченный с маслом	- 5 порций - вес <u>750</u>	отклонение составило _____
Салат из овощей	- 5 порций - вес <u>300</u>	отклонение составило _____
Сок фруктовый - яблочный	- 5 порций - вес <u>1000</u>	отклонение составило _____
	- 5 порций - вес _____	отклонение составило _____

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

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Журнал бракеража готовой продукции;
<u>заполняется</u> | <input checked="" type="checkbox"/> Журнал витаминизации;
<u>заполняется</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Журнал температуры холодильного оборудования;
<u>заполняется</u> | <input checked="" type="checkbox"/> Журнал бракеража сырой продукции
<u>заполняется</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Журнал учета температуры и влажности складских помещений;
<u>заполняется</u> | <input checked="" type="checkbox"/> Журнал гигиенический;
<u>заполняется</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Журнал проведения измерений температуры тела работников
<u>заполняется</u> | |

Ведение чек-листов (ХАССП) ведется

Произведен родительский контроль измерения индекса несъеденной пищи учащимися:

Завтрак не более 5%
Обед не более 10%

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	—