

# ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

№ 21 от 03.04.2024 года

Комиссии по контролю за качеством организации питания  
и представителей родительской общественности

ГБОУ СОШ № 692

Калининского района

Санкт-Петербурга

*03.04.2024 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)

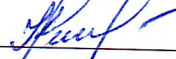


и представители от родительского комитета, представители родительской общественности по осуществлению родительского контроля, за организацией питания учащихся:

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), Болтоногова С.С. (10 А класс)

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

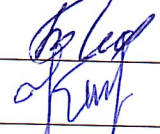
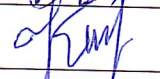
Подпись членов комиссии от ГБОУ;

Председатель  /Киселёва Е.В./

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

Представитель ООО Альф-Провиант   

Подпись представителя родительской общественности :

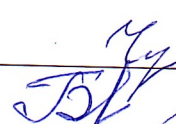

 /Гончарова Т.В.  
 /Коваленко А.С.



\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

 /Чернухина Т.Б.  
 /Болтоногова С.С.

 /Беляева Д.И.  
 /Коваленко А.С.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

## 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
<b>ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие ювелирных украшений у персонала пищеблока; <input checked="" type="checkbox"/> Наличие крючка для сан. одежды при входе в с/у <i>+</i>
<input checked="" type="checkbox"/> Внешний вид персонала; <i>+5</i> <input checked="" type="checkbox"/> Раздельное хранение сан. одежды и верхней одежды <i>+</i>
<input checked="" type="checkbox"/> Использование одноразовых перчаток и масок на раздаче <i>+</i>
<b>МУСОР И ОТХОДЫ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркированы «Пищ.отх», «Мусор»; <i>(да)</i>
<input checked="" type="checkbox"/> Емкости закрыты крышкой <i>(да)</i>
<b>САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие решёток на сливных трапах; <i>в наличии</i>
<input checked="" type="checkbox"/> Закрытие мелкочаеистой сеткой отверстия вентиляционных систем
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие копоти и пыли на вытяжной системе;
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input checked="" type="checkbox"/> Противомоскитные сетки на пищеблоке
<b>ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>
<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;
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>
<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; *осуществляется*
- 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 *отсутствуют в течение проб нет, все в наличии*

### 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 *вывешивается*

Качество готовой кулинарной продукции *хорошее*

Вес готовых блюд согласно заявленному меню:

Макароны из твердого пшеничного зерна с сыром	- 5 порций - вес 750/50	отклонение составило	—
Чай с сахаром	- 5 порций - вес 900	отклонение составило	—
Бургер с ветчиной	- 5 порций - вес 225/50	отклонение составило	—
Макаронный салат	- 5 порций - вес 500	отклонение составило	—
Пюре картофельное, 2,5%	- 5 порций - вес 900	отклонение составило	—
Салат из пекинской капусты с курицей и огурцами	- 5 порций - вес 300	отклонение составило	—
Борщ с картофелем и сметаной	- 5 порций - вес 100/50	отклонение составило	—
Каша овсяная на молоке	- 5 порций - вес 1250	отклонение составило	—
Кефир натуральный с сахаром	- 5 порций - вес 900	отклонение составило	—
Хлеб ржаной	- 5 порций - вес 100	отклонение составило	—
Батон нарезкой	- 5 порций - вес 250	отклонение составило	—

Информация для родителей на стенде в доступном для родителей месте. то на стене

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