

# ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

№ 22 от 25.04.2024 года

Комиссии по контролю за качеством организации питания  
и представителей родительской общественности

ГБОУ СОШ № 692

Калининского района

Санкт-Петербурга

*25.04.2024 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)

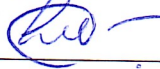


и представители от родительского комитета, представители родительской общественности по осуществлению родительского контроля, за организацией питания учащихся:


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.

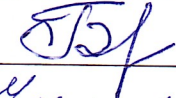
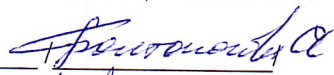


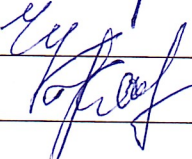

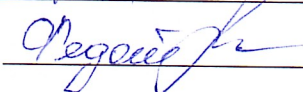
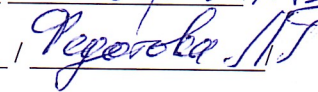
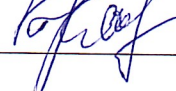

Подпись членов комиссии от ГБОУ;

Председатель  /Киселёва Е.В./

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

Представитель ООО Альф-Провиант  /Ломоносов А.И./

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
<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
<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
<b>МУСОР И ОТХОДЫ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркированы «Пищ.отх», «Мусор»;
<input checked="" type="checkbox"/> Емкости закрыты крышкой
<b>САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>
<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;
<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;
- 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 соблюдается  
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 все пробитые места

### 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 согласно заявленному меню:

Макар. суп. отв. с сыром	- 5 порций - вес <u>750</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Батон нарезной обж. весь	- 5 порций - вес <u>725</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Чай с сахаром	- 5 порций - вес <u>900</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Зефир	- 5 порций - вес <u>200</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Грибы	- 5 порций - вес <u>500</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Молоко в мерзл. 3,2%	- 5 порций - вес <u>1000</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Суп рыбный	- 5 порций - вес <u>1000</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Творог ласкн с сахаром топлен	- 5 порций - вес <u>500</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Каша овсяная на молоке с маслом	- 5 порций - вес <u>750</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Салат фруктовый ягодный	- 5 порций - вес <u>1000</u>	отклонение составило	<u>—</u>
Салат из овощей нарезанных	- 5 порций - вес <u>300</u>	отклонение составило	<u>—</u>
	- 5 порций - вес <u>      </u>	отклонение составило	<u>—</u>

- 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)

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	<u>—</u>
Зона хранения товара	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Зона сырого цеха	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Зона горячего цеха	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Зона раздачи готовых блюд	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Зона мойки кухонной и столовой посуды	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Зона приема грязной посуды	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Обеденный зал	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Буфет	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>
Стенд информации	<u>Соответствует</u> / не соответствует	<u>—</u>