

## ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

№ 2 от 22.10 24 года

Комиссии по контролю за качеством организации питания  
и представителей родительской общественности

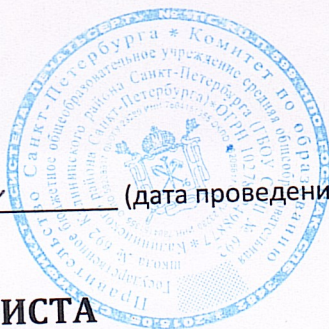
ГБОУ СОШ № 692

Калининского района

Санкт-Петербурга

22.10.2024 года

(дата проведения контроля)



### СОДЕРЖАНИЕ ЧЕК-ЛИСТА

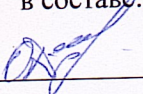
ЦЕЛЬ ПРОВЕРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ	2
МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ	2
ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ	2
ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ	2
ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	5
ИТОГИ МЕРОПРИЯТИЯ	2

### 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 -  (Кознетова О.Д.)

Члены комиссии:

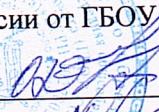
Михайлова Е.В. (зав. биб-кой, отв. за орг. пит.); Кознетова С.В. (инсп. секция)

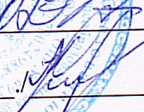
и представители от родительского комитета, представители родительской общественности по осуществлению родительского контроля, за организацией питания учащихся:

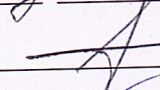
Романович В.И. (2 В кл.); Савицкая А.К. (2 кл.)

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

Подпись членов комиссии от ГБОУ:

Председатель  (Кознетова О.Д.)

 (Кознетова С.В.)

Представитель ООО Альф-Провиант  (Тsvетков А.С.)

Подпись представителя родительской общественности:

Савицкая А.К.

Романович В.И.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 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"/> Ёмкости 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  
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 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 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:

Борщ с квашеной капустой, картошкой и свиными ребрышками	- 5 порций - вес 1000	отклонение составило	—
Паштет с курицей	- 5 порций - вес 1200	отклонение составило	—
Кефир	- 5 порций - вес 1000	отклонение составило	—
Салат из свеклы, помидоров и огурцов	- 5 порций - вес 300	отклонение составило	—
	- 5 порций - вес	отклонение составило	—
	- 5 порций - вес	отклонение составило	—
	- 5 порций - вес	отклонение составило	—
	- 5 порций - вес	отклонение составило	—
	- 5 порций - вес	отклонение составило	—
	- 5 порций - вес	отклонение составило	—
	- 5 порций - вес	отклонение составило	—
	- 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)

Произведен родительский контроль измерения индекса несъеденной пищи учащимися:

Завтрак \_\_\_\_\_

Обед \_\_\_\_\_

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	—