

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

(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.

Метод проведения аудита

Комиссия ГБОУ № _____ в составе:

_____ (ФИО)	_____ (должность)

Представитель от родительского комитета:

_____ (ФИО) _____ (№ класса)

В процессе проведения аудита могут использоваться различные методы и инструменты, такие как проверка документов, осмотр помещений и оборудования, анализ образцов продуктов питания.

Важно также учитывать действующие нормы и требования в области питания, а также рекомендации и стандарты, установленные соответствующими организациями и институтами.

Область проведения аудита

Область проведения аудита по контролю за качеством организации питания включает следующие аспекты:

1. Санитарные и гигиенические условия: проверка наличия и соблюдения правил гигиены и санитарных норм, состояние помещений, оборудования и посуды.
2. Качество продуктов питания: проверка качества и свежести используемых продуктов, их хранения и приготовления, соответствия нормам безопасности пищевых продуктов.
3. Технологический процесс приготовления пищи: проверка соблюдения технологических процессов приготовления пищи, использования правильных ингредиентов, соблюдения рецептур и порционирования.
4. Квалификация персонала: проверка наличия необходимой квалификации у сотрудников организации питания, их знаний и навыков в области гигиены и безопасности пищевых продуктов.
5. Обслуживание и сервис: вежливость персонала, скорость обслуживания, чистоту и порядок в обеденном зале.
6. Управление качеством: проверка наличия системы управления качеством в организации питания, проведение анализа и контроля качества предоставляемых услуг, реагирование на жалобы и предложения.

Целью проведения аудита по контролю за качеством организации питания является обеспечение безопасности и качества предоставляемых услуг питания, а также выявление и устранение возможных нарушений и несоответствий установленным нормам и требованиям.

Заявление о конфиденциальности

Заявление о конфиденциальности включает следующие пункты:

1. Все полученные данные и информация, включая документацию, записи и результаты аудита, являются конфиденциальными и могут быть использованы только для целей аудита.
2. Конфиденциальная информация не разглашается третьим лицам без предварительного письменного согласия организации питания.
3. Все участники аудита, включая аудиторов и сотрудников организации питания, обязуются сохранять

конфиденциальность полученной информации и не использовать ее в личных или коммерческих целях.
4. По окончании аудита, все конфиденциальные данные и информация должны быть уничтожены или возвращены организации питания.

Заявление о конфиденциальности является важным документом, который обеспечивает защиту конфиденциальности информации и подтверждает профессионализм и независимость аудиторов.

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

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

Подпись членов комиссии от ГБОУ

Подпись представителя от родительского комитета

Наименование раздела / показателя, относящегося к оценке выполнения предъявляемого требования
ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА
<input type="checkbox"/> Отсутствие ювелирных украшений у персонала пищеблока; <input type="checkbox"/> Наличие крючка для сан.одежды при входе в с/у <input type="checkbox"/> Внешний вид персонала; <input type="checkbox"/> Раздельное хранение сан.одежды и верхней одежды <input 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 type="checkbox"/> Наличие решёток на сливных трапах; <input type="checkbox"/> Закрытие мелкочаеистой сеткой отверстия вентиляционных систем <input type="checkbox"/> Отсутствие копоти и пыли на вытяжной системе;
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ
<input type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input type="checkbox"/> Противомоскитные сетки на пищеблоке
ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА
<input 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);

- 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 100гр, 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:

_____	- 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.

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

Ведение чек-листов (ХАССП)

Участок	Выводы	Рекомендации
Зона приемки товара	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Зона хранения товара	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Зона сырого цеха	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Зона горячего цеха	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Зона раздачи готовых блюд	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Зона мойки кухонной и столовой посуды	<i>Соответствует / не соответствует</i>	

Зона приема грязной посуды	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Обеденный зал	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Буфет	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Стенд информации	<i>Соответствует / не соответствует</i>	