

## ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

*ГБОУ СОШ 149*

Наименование ГБОУ Калининского района Санкт-Петербурга

*02.03.2026*

(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 № 149 в составе:

Ханжирова А.А. (ФИО)

Александрова М.М. (должность)

Христова Ж.П. (ФИО)

М/О (должность)

Васильева Р.М. (ФИО)

Зав. производством (должность)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

\_\_\_\_\_ (должность)

Представитель от родительского комитета:

Корни Н.Г. (ФИО)

11А (№ 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 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

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
<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 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,);

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

Ведение чек-листов (ХАССП)

<b>Участок</b>	<b>Выводы</b>	<b>Рекомендации</b>
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	.