

ЧЕК-ЛИСТ / АНКЕТА

Комиссии по контролю за качеством организации питания

Наименование ГБДОУ Калининского района Санкт-Петербурга

13.06.24

(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 ГБДОУ.

Метод проведения аудита

Комиссия ГБДОУ № 4 в составе:

зав. ООО «Альфа-Провиант» Семенов И.В.

ИИР Любимова Т.А.

ИИТ Телешова И.С.

руководитель районной СР

(должность, ФИО)

и представитель от родительского комитета:

ИИР Любимова Т.А. (стр. 3)

(№ группы, ФИО)

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

Подпись членов комиссии от ГБДОУ

Семенов И.В.

Телешова И.С.

Подпись представителя от родительского комитета

Любимова Т.А.

Область проведения аудита

Организация питания, производство и реализация готовых блюд, буфетной продукции, осуществляемые согласно условиям действующего контракта между ГБДОУ и оператором питания

Заявление о конфиденциальности

Руководство ГБДОУ № 4 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
ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие ювелирных украшений у персонала пищеблока; <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
МУСОР И ОТХОДЫ
<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
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
<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;
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input type="checkbox"/> Противомоскитные сетки на пищеблоке
ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие промаркированного уборочного инвентаря согласно помещениям на пищеблоке; <input checked="" type="checkbox"/> Наличие моющих и дез.средств в достаточном количестве;
ОБОРУДОВАНИЕ
<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
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие посуды для Контрольной Порции (с маркировкой КП); <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие губчатого материала, металлических мочалок на мойках для мытья посуды; <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие посуды с групповых ячеек
ПРИЁМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие товарно-сопроводительной документации на продукцию. <input checked="" type="checkbox"/> Хранение этикеток (ярлыков) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов <input checked="" type="checkbox"/> Целостность тары и упаковки. <input checked="" type="checkbox"/> Ярлыки 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 (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 _____

ЛИНИЯ ВЫДАЧИ

Халат для сотрудников пищеблока с маркировкой «Раздача» (выбранный ответ подчеркнуть)

Меню ежедневное для возраста 1-3 года и 3-7 лет

Качество готовой кулинарной продукции

Вес готовых блюд:

<u>Фришадельский мясной</u>	5 порций - вес	<u>+351г</u>	отклонение составило	<u>+1г</u>
<u>Теплая гов.</u>	- 5 порций - вес	<u>303г</u>	отклонение составило	<u>+3г</u>
<u>Шницель свиной</u>	- 5 порций - вес	<u>252г</u>	отклонение составило	<u>+2г</u>
<u>Запеканка с морк.ф.</u>	- 5 порций - вес	<u>151г</u>	отклонение составило	<u>+1г</u>

Весы с маркировкой ГП на выдаче.

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)

Участок	Выводы	Рекомендации
Зона приемки товара	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Зона сухой кладовой товара	<i>Соответствует / не соответствует</i>	
Зона обработки овощей	<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>	
Стенд информации	<i>Соответствует / не соответствует</i>	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
 Сертификат 651630489533221723568905051781519580762169777230
 Владелец Васюкович Светлана Александровна
 Действителен с 12.07.2024 по 12.07.2025