

Мониторинг качества организации питания в школах Калуги и Калужской области

Название образовательной организации:

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа», с.Саволенка Юхновского района Калужской области

Адрес организации: Калужская область, г.Юхнов-1, ул.Гагарина

Дата и время заполнения:

24.02.2021 11:00

Участники проведения мониторинга:

Кондратьева Татьяна Львовна- заместитель председателя Районного собрания представителей МО МР «Юхновский район»

Шамарина Татьяна Николаевна- председатель Городской Думы МО «Городское поселение город Юхнов»

Кустарева Светлана Алексеевна- директор школы

Шапошников Дмитрий Владимирович- родитель

Общая информация об организации питания в учреждении

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	169
- 1-4 класс	71
- 5-11 класс	98
- льготные категории 5-11 класс	20
Стоимость завтрака	20
Стоимость обеда	61,4 рублей, 40 рублей
Год постройки пищеблока	1978
Год последнего ремонта пищеблока	2020
Год выпуска (примерно) оборудования	2015-2020
Модель организации питания в соответствии с планировочным решением (полного цикла/ доготовочная/ раздаточная)	полного цикла
Форма организации питания: авторский / инсорсинг (собственная служба)	собственная служба
В случае инсорсинга: 1) Наличие кода ОКВЭД у учреждения по организации общественного питания 2) Количество работников, занятых в организации питания 3) ФОТ работников, занятых в организации питания 4) Коммунальные платежи, отнесенные на работу пищеблока и зала для приема пищи	Нет 2 38523 рублей Не выделены

ЧЕК-ЛИСТ

	ДА	НЕТ
Информационный блок		
	да	
Наличие профессионального образования (повар)		
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий, размещенного на стенде в столовой	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Меню размещено на сайте школы	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Меню, размещенное на стенде, соответствует меню, размещенному на сайте	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Фактический рацион питания соответствует размещенному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. В меню отсутствуют повторы в смежные дни	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Блок приготовления и сервировки		
6. Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Отсутствует влага на столовых приборах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие спецодежды у персонала столовой (халат, головной убор, перчатки, фартук)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Спецодежда персонала чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие контрольных блюд, там где позволяет размещение блюд техническое оснащение	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Проводится уборка зала для приема пищи после каждого приема пищи	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Накрытие столов осуществляется:		
- сотрудниками пищеблока	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимися к персоналу столовой	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- дежурными учащимися	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Сбор использованной посуды осуществляется:		

- самостоятельно учениками
- дежурными учащимися
- сотрудниками пищеблока
- иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимся к персоналу столовой

Организационный блок

- 2 Имеются замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- 2 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- 2 Перемены для приема пищи не менее 15 минут

Показатели	Результат
Количество умывальников	3
Количество сушилок для рук	2
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	60
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	45
Время сервировки столов	за 5 мин. до приема пищи
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	2 мин.
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	2 мин.
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	5%

Замечания родительского комитета/ учащихся:

Необходимо приобрести тестомес

Подпись участников мониторинга:

Толстова Т.Н. Макарина
Куркина С.А. Куркина
Майорова Д.В. Макарина
 (Ф.И.О.) (расшифровка)
 (Ф.И.О.) (расшифровка)