

Мониторинг качества организации питания в школах Калуги и Калужской области

Название образовательной организации:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа», с.Климов–Завод Юхновского района Калужской области

Адрес организации:

249902 Калужская область, Юхновский район, с. Климов – Завод, улица Генерала М.Г.Ефремова д.45

Дата и время заполнения:

18.02.2021 г.

Участники проведения мониторинга:

Измайлов Сергей Михайлович- председатель Районного Собрания представителей МО МР «Юхновский район»,

- Швайко Татьяна Владимировна- директор школы,
- Маркина Светлана Владимировна- ответственный за организацию питания,
- Мазунина Светлана Владимировна-родитель
-
-

Общая информация об организации питания в учреждении

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	27
- 1-4 класс	11
- 5-11 класс	16
- льготные категории 5-11 класс	7
Стоимость завтрака	20 руб.
Стоимость обеда	40 руб.(5-9 кл.) ; 61,40руб. (1-4 кл.)
Год постройки пищеблока	1976 г.
Год последнего ремонта пищеблока	Замена окон 2020 г. Косметический – 2017 г.
Год выпуска (примерно) оборудования	Элек.плита- 2016г.; холодильник- 2018г.;хол. камера- 2011г.
Модель организации питания в соответствии с планировочным решением (полного цикла/ доготовочная/ раздаточная)	Полного цикла
Форма организации питания: аутсорсинг / инсорсинг (собственная служба)	инсорсинг
В случае инсорсинга: 1) Наличие кода ОКВЭД у учреждения по организации общественного питания 2) Количество работников, занятых в организации питания	Нет 2

3) ФОТ работников, занятых в организации питания
4) Коммунальные платежи, отнесенные на работу пищеблока и зала для приема пищи

25584
В общем платеже

ЧЕК-ЛИСТ

	ДА	НЕТ
Информационный блок		
	+	
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 размещению 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 относящимся 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	1
Количество сушилок для рук	0, бумажные полотенца
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	-
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	-
Время сервировки столов	10 мин.
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	9.16;11.10;12,15;
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	2 мин.
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	10 % (рыба жареная)

Замечания родительского комитета/ учащихся:

Приобрести сушилку для рук и электромясорубки

Подпись участников мониторинга:

_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)
<i>А.М.В.</i> (Ф.И.О.)	<i>Швайко Г.В.</i> (расшифровка)
<i>М.В.</i> (Ф.И.О.)	<i>Маркина С.В.</i> (расшифровка)
<i>Мазур</i> (Ф.И.О.)	<i>Мазуркина С.В.</i> (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)