

Мониторинг качества организации питания в школах Калуги и Калужской области

Название образовательной организации:

МОУ «Основная общеобразовательная школа», с.Трубино Жуковского района

Адрес организации:

Калужская область, Жуковский район, с.Трубино, ул.Школьная, 4а, помещение 1

Дата и время заполнения:

25.02.2021г

Участники проведения мониторинга:

- депутат сельской думы СП с.Трубино Горячева Н.А.
- председатель родительского комитета Диаконеску Н.В.
- директор МОУ «ООШ», с.Трубино Новинова О.Е.
- повар МОУ «ООШ», с.Трубино Шпис С.Н.

Общая информация об организации питания в учреждении

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	90
- 1-4 класс	38
- 5-11 класс	52
- льготные категории 5-11 класс	19
Стоимость завтрака	61,40 руб- 1-4 класс 12,00 руб- 5-9 класс льготная категория
Стоимость обеда	65 руб. – 1-9 класс 25,00 руб. – 1-9 класс льготная категория
Год постройки пищеблока	1988
Год последнего ремонта пищеблока	-
Год выпуска (примерно) оборудования	1988
Модель организации питания в соответствии с планировочным решением (полного цикла/ доготовочная/ раздаточная)	полного цикла
Форма организации питания: аутсорсинг / инсорсинг (собственная служба)	аутсорсинг
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	-----

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- дежурными учащимися	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- сотрудниками пищеблока	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 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	0
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	11*00
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	11*06
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	1 мин
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	10% (гречка, капуста квашенная)

Замечания родительского комитета/ учащихся:

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

<u>Алиева А.А.</u> (Ф.И.О.)	<u>[Подпись]</u> (расшифровка)
<u>Диаконеску</u> (Ф.И.О.)	<u>[Подпись]</u> (расшифровка)
<u>Норикова О.Е.</u> (Ф.И.О.)	<u>[Подпись]</u> (расшифровка)
<u>Шмелев С.Н.</u> (Ф.И.О.)	<u>[Подпись]</u> (расшифровка)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровка)