

Мониторинг качества организации питания в школах Калуги и Калужской области

Название образовательной организации:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа имени генерал-полковника М.И.Потапова», д.Рыляки Юхновского района Калужской области

Адрес организации: 249913 Калужская область, Юхновский, д.Рыляки, ул.Новые Черемушки-15

Дата и время заполнения: 22 мая 2023 г.

Участники проведения мониторинга:

- Гусева Любовь Анатольевна – директор школы
- Ильичева Маргарита Викторовна - родитель
- Ильющенко Елена Ивановна -учитель

Общая информация об организации питания в учреждении

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	
- 1-4 класс	18
- 5-11 класс	20
- льготные категории 5-11 класс	13
Стоимость завтрака	20 руб.
Стоимость обеда	90 руб – 1-4 кл. 90 руб -5-9 кл.
Год постройки пищеблока	1976
Год последнего ремонта пищеблока	2018
Год выпуска (примерно) оборудования	Эл.плита и морозильная камера – 2012 г.
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 3) ФОТ работников, занятых в организации питания 4) Коммунальные платежи, отнесенные на работу пищеблока и зала для приема пищи	1) ОКВЭД МКОУ «ООШ», д.Рыляки – 80.21.1 2) 2 работника 3) 16242x2x12=389808 руб. 4)

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"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 2. Меню размещено на сайте школы | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 3. Меню, размещенное на стенде, соответствует меню, размещенному на сайте | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 4. Фактический рацион питания соответствует размещенному меню | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 5. В меню отсутствуют повторы в смежные дни | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |

Блок приготовления и сервировки

- | | | |
|---|-----------------------------|------------------------------|
| 6. Зал приема пищи чистый | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 7. Обеденные столы чистые (протертые) | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 8. Отсутствуют сколы на столовой посуде | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 9. Отсутствует влага на столовых приборах | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 10. Наличие спецодежды у персонала столовой (халат, головной убор, перчатки, фартук) | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 11. Спецодежда персонала чистая и опрятная | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 12. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 13. Наличие контрольных блюд, там где позволяет размещению блюд техническое оснащение | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 14. Проводится уборка зала для приема пищи после каждого приема пищи | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| 15. Накрытие столов осуществляется: | | |
| - сотрудниками пищеблока | <input type="checkbox"/> да | <input type="checkbox"/> |
| - иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимся к персоналу столовой | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> нет |
| - дежурными учащимися | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> нет |

16. Сбор использованной посуды осуществляется:

- самостоятельно учениками

 нет

- дежурными учащимися

 нет

- сотрудниками пищеблока

 да

- иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимся к персоналу столовой

Организационный блок

2 Имеются замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены

 нет

2 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

 да


2 Перемены для приема пищи не менее 15 минут

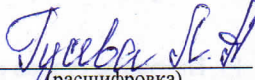
 да

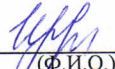
Показатели	Результат
Количество умывальников	4
Количество сушилок для рук	0, бумажные полотенца
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	
Время сервировки столов	9-00; 10-20; 11-20; 12-00; 13-25; 15-30
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	9-01; 10-21; 11-21; 12-01; 13-26; 15-31
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	1-2 минуты
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	5 %

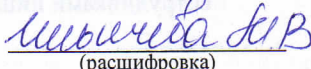
Замечания родительского комитета/ учащихся:

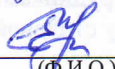
Подпись участников мониторинга:

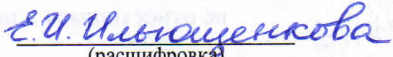

(Ф.И.О.)


(расшифровка)


(Ф.И.О.)


(расшифровка)


(Ф.И.О.)


(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)