

## **Мониторинг качества организации питания в школах Калуги и Калужской области**

Название образовательной организации:

МКОУ «СОШ» д.Порослицы

Адрес организации:

д.Порослицы ул. Зеленая д.20

Дата и время заполнения:

09.02.2021г

Участники проведения мониторинга:

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

Волков Валерий Константинович- глава администрации СП «Деревня Порослицы»

Кобозев Виктор Анатольевич - директор

Глинкина Елена Ивановна-родитель

-Куликова Екатерина Владимировна-родитель

-Кондратова Ольга Викторовна - учитель

### **Общая информация об организации питания в учреждении**

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	17 чел.
- 1-4 класс	18 чел.
- 5-11 класс	4 чел.
- льготные категории 5-11 класс	
Стоимость завтрака	20р.
Стоимость обеда	61,4, 40р.
Год постройки пищеблока	1995г.
Год последнего ремонта пищеблока	2019г.
Год выпуска (примерно) оборудования	1995-2020г.
Модель организации питания в соответствии с планировочным решением (полного цикла/ доготовочная/ раздаточная)	Полного цикла.
Форма организации питания: аутсорсинг / инсорсинг (собственная служба)	Собственная служба.
В случае инсорсинга:	
1) Наличие кода ОКВЭД у учреждения по организации общественного питания	Нет
2) Количество работников, занятых в организации питания	2
3) ФОТ работников, занятых в организации питания	25584
4) Коммунальные платежи, отнесенные на работу пищеблока и зала для приема пищи	В общих платежах

## ЧЕК-ЛИСТ

	ДА	НЕТ
<b>Информационный блок</b>		
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"/>
<b>Блок приготовления и сервировки</b>		
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:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- 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"/>

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	1
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	да
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	да
Время сервировки столов	10мин.
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	1-2 мин.
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	1-2 мин.
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	Все съедено.

Замечания родительского комитета/ учащихся:  
Замечаний нет.

Подпись участников мониторинга:

*В. А. Мобузев*  
 \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

*Тамара В.И.*  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка)

*Канжарова О.В.*  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка)

*Туганов Е.В.*  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка)