

Мониторинг качества организации питания в школах Калуги и Калужской области

Название образовательной организации:

МОУ "Основная общеобразовательная школа" с. Высокино

Адрес организации:

04.10.2021 09.00

Дата и время заполнения:

Участники проведения мониторинга:

- *Сягайло В.А. - родитель уч-ся 4 и 3 кл.*
- *Артamonova A. H. - председатель родит. комитета*
- *Дерюфеева Л.В. - учитель*
-
-

Общая информация об организации питания в учреждении

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе: - 1-4 класс - 5-11 класс - льготные категории 5-11 класс	
Стоимость завтрака	<i>1-4 беспл.; 5-9 кл. -</i>
Стоимость обеда	
Год постройки пищеблока	
Год последнего ремонта пищеблока	
Год выпуска (примерно) оборудования	
Модель организации питания в соответствии с планировочным решением (полного цикла/ доготовочная/ раздаточная)	
Форма организации питания: аутсорсинг / инсорсинг (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	

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

Блок приготовления и сервировки

- | | | |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 6. Зал приема пищи чистый | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Обеденные столы чистые (протертые) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Отсутствуют сколы на столовой посуде | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Отсутствует влага на столовых приборах | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Наличие спецодежды у персонала столовой (халат, головной убор, перчатки, фартук) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. Спецодежда персонала чистая и опрятная | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. Наличие контрольных блюд, там где позволяет размещению блюд техническое оснащение | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. Проводится уборка зала для приема пищи после каждого приема пищи | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 15. Накрытие столов осуществляется: | | |
| - сотрудниками пищеблока | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимся к персоналу столовой | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| - дежурными учащимися | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 16. Сбор использованной посуды осуществляется: | | |
| - самостоятельно учениками | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- 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	не проводился замер
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	—
Время сервировки столов	8 ⁵⁰ - 9 ⁰⁰
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	9 ¹⁰
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	1 мин
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	завтрак оливки - 50%, чай 10%, свекла и морковь - 90% обед суп на 60%, плов с курицей - 35 колбасы 15% свекла - 70%, 8%

Замечания родительского комитета/ учащихся:

Родительский комитет снял пробу завтрака: оливки и чай. Чай теплый, сладкий. Оливки теплые, съедобные (на 4).

Подпись участников мониторинга:

Артamonova A.H.
(Ф.И.О.)

Артamonova
(расшифровка)

Сидорова
(Ф.И.О.)

Сидорова
(расшифровка)

Дорожова Т.В.
(Ф.И.О.)

Дорожова
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)