

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

Название образовательной организации:

МОУ «Основная общеобразовательная школа» с. Вяткинского

Адрес организации:

Калужская обл., Жуковский р-он, с. Вяткинского, ул. Школьная, д. 23

Дата и время заполнения:

25.02.2021 год

Участники проведения мониторинга:

- Карнова Н.Н. - директор школы
- Аламаи С.В. - депутат
- Дорослеева М.В. - отв. за организацию питания
- Артамонова А.Н. - председатель родительского комитета
- Цыпина И.Н. - член родительского комитета
- Шевцова Л.Н. - зав. производств.

### Общая информация об организации питания в учреждении

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	
- 1-4 класс	94 чел.
- 5-11 класс	98 чел.
- льготные категории 5-11 класс	40 чел.
Стоимость завтрака	1-4 кл - 61р 40к; 5-9 кл. - 17р, льгот.кат. - 12р.
Стоимость обеда	6.5р.; льгот. категории - 2.5р.
Год постройки пищеблока	1962г.
Год последнего ремонта пищеблока	2016г.
Год выпуска (примерно) оборудования	2014г.
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 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 checked="" type="checkbox"/> | <input 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. Накрывание 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 type="checkbox"/>            | <input checked="" 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	0
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	суп 75°C гарнир 65°C
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	суп - 40°C, гарнир - 40°C
Время сервировки столов	10 мин
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	3 мин
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	2 мин
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	рога жареная 30% суп 20%

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)

- 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
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	суп 75°C гарнир 65°C
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	суп - 40°C гарнир - 40°C
Время сервировки столов	10 мин
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	3 мин
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	2 мин
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	рыба жареная 30% суп 20%

Замечания родительского комитета/ учащихся:

Предлагаем день недели выделенные на завтрак для начальных классов перемены на обед, т.к. завтрак в школах не в полном объеме, многие дети завтрак едят дома.

Подпись участников мониторинга:

<u>И.И. Карнова</u> (Ф.И.О.)	<u>Н.Н. Карнова</u> (расшифровка)
<u>О.В. Юман</u> (Ф.И.О.)	<u>О.В. Юман</u> (расшифровка)
<u>И.В. Дорожеева</u> (Ф.И.О.)	<u>И.В. Дорожеева</u> (расшифровка)
<u>А.Н. Артамонова</u> (Ф.И.О.)	<u>А.Н. Артамонова</u> (расшифровка)
<u>И.И. Ципина</u> (Ф.И.О.)	<u>И.И. Ципина</u> (расшифровка)
<u>А.Н. Шелунова</u>	<u>А.Н. Шелунова</u>

- 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
Замер температуры горячего блюда при наличии у членов комиссии бесконтактного термометра в момент порционирования	суп 75°C гарнир 65°C
Повторный замер температуры блюд по приходу детей в зал при наличии бесконтактного термометра	суп - 40°C ; гарнир - 40°C.
Время сервировки столов	10 мин
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	3 мин
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	2 мин.
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	рыба жареная 70-80% суп 40%

Замечания родительского комитета/ учащихся:

Предназначен день в выходные на завтрак для начальных классов перемены на обед, т.к. завтраки съедаются все в полном объеме, многие дети завтракают дома.

Подпись участников мониторинга:

Н.Н. Карнова  
(Ф.И.О.)

Н.Н. Карнова  
(расшифровка)

О.В. Жолан  
(Ф.И.О.)

О.В. Жолан  
(расшифровка)

Н.В. Дорожеева  
(Ф.И.О.)

Н.В. Дорожеева  
(расшифровка)

А.Н. Артамонова  
(Ф.И.О.)

А.Н. Артамонова  
(расшифровка)

И.Н. Цыкина  
(Ф.И.О.)

И.Н. Цыкина  
(расшифровка)

А.Н. Шелунова  
(Ф.И.О.)

А.Н. Шелунова