

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

Название образовательной организации:

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа», г. Юхнов Юхновского района Калужской области

Адрес организации:

Начальная школа – 249910 Калужская область, г. Юхнов, ул. Билибина д.40

Дата и время заполнения: 20.02.2021 г.

Участники проведения мониторинга:

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

Чуракова Нина Федоровна- депутат Городской Думы М «Городское поселение город Юхнов»

Левенкова Лариса Вячеславовна- директор школы,

Иванова Наталья Петровна- ответственный за организацию питания,

Кольцова Надежда Николаевна- родитель

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

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	668
- 1-4 класс	263
- 5-11 класс	0
- льготные категории 5-11 класс	0
Стоимость завтрака	-
Стоимость обеда	61,40
Год постройки пищеблока	1957 г.
Год последнего ремонта пищеблока	2014 г.
Год выпуска (примерно) оборудования	Плита - 2007 г., пароконвектомат – 2011 г. посудомоечная машина – 2012 г., электромясорубка, тестомешалка – 2008 г., холодильники - 2012 г., жаровочный шкаф – 1996 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	нет
2) Количество работников, занятых в организации питания	4
3) ФОТ работников, занятых в организации питания	62910,5 руб.
4) Коммунальные платежи, отнесенные на работу пищеблока и зала для приема пищи	не выделены

# ЧЕК-ЛИСТ

ДА

НЕТ

## Информационный блок

Наличие профессионального образования (повар)

да

1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий, размещенного на стенде в столовой

да

2. Меню размещено на сайте школы

да

3. Меню, размещенное на стенде, соответствует меню, размещенному на сайте

да

4. Фактический рацион питания соответствует размещенному меню

да

5. В меню отсутствуют повторы в смежные дни

да

## Блок приготовления и сервировки

6. Зал приема пищи чистый

да

7. Обеденные столы чистые (протертые)

да

8. Отсутствуют сколы на столовой посуде

да

9. Отсутствует влага на столовых приборах

да

10. Наличие спецодежды у персонала столовой (халат, головной убор, перчатки, фартук)

да

11. Спецодежда персонала чистая и опрятная

да

12. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

да

13. Наличие контрольных блюд, там где позволяет размещению блюд техническое оснащение

да

14. Проводится уборка зала для приема пищи после каждого приема пищи

да

15. Накрытие столов осуществляется:

- сотрудниками пищеблока

да

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

нет

- дежурными учащимися

нет

16. Сбор использованной посуды осуществляется:

- самостоятельно учениками

да

- дежурными учащимися

нет

- сотрудниками пищеблока

нет

- иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения,

не относящимся к персоналу столовой

нет

### Организационный блок

1 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

3 Перемены для приема пищи не менее 15 минут

да

Показатели	Результат
Количество умывальников	3
Количество сушилок для рук	Нет, 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	8 мин
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	2 мин
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	2 мин
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	

Замечания родительского комитета/ учащихся:

В школе запланирован капитальный ремонт здания

---

---

---

Подпись участников мониторинга: \_\_\_\_\_ Измайлов С.М.  
\_\_\_\_\_ Чуракова Н.Ф.  
\_\_\_\_\_ Левенкова Л.В.  
\_\_\_\_\_ Иванова Н.П.  
\_\_\_\_\_ Кольцова Н.Н.

---

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

Название образовательной организации:

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа», г. Юхнов Юхновского района Калужской области

Адрес организации:

Основная и средняя школа – 249910, Калужская область, г. Юхнов, ул. Мичурина д. 24

Дата и время заполнения: 20.02.2021 г.

Участники проведения мониторинга:

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

Кутыркина Екатерина Сергеевна- депутат Городской Думы М «Городское поселение город Юхнов»

Левенкова Лариса Вячеславовна- директор школы,

Волосникова Елена Александровна - ответственный за организацию питания,

Кольцова Надежда Николаевна- родитель

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

Показатели	Результат
Общее количество обучающихся в образовательной организации, в том числе:	668
- 1-4 класс	0
- 5-11 класс	405
- льготные категории 5-11 класс	130
Стоимость завтрака	20,00 руб.
Стоимость обеда	40,00 руб.
Год постройки пищеблока	2003 г.
Год последнего ремонта пищеблока	2018 г.
Год выпуска (примерно) оборудования	2003-2020 г. (посудомоечная машина – 2020 г. По инициативе депутатов)
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	нет
2) Количество работников, занятых в организации питания	4
3) ФОТ работников, занятых в организации питания	62910,5 руб.
4) Коммунальные платежи, отнесенные на работу пищеблока и зала для приема пищи	

# ЧЕК-ЛИСТ

	ДА	НЕТ
<b>Информационный блок</b>		
Наличие профессионального образования (повар)	да	
Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий, размещенного на стенде в столовой	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
2. Меню размещено на сайте школы	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
3. Меню, размещенное на стенде, соответствует меню, размещенному на сайте	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
4. Фактический рацион питания соответствует размещенному меню	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
5. В меню отсутствуют повторы в смежные дни	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
<b>Блок приготовления и сервировки</b>		
6. Зал приема пищи чистый	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
7. Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
8. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
9. Отсутствует влага на столовых приборах	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
10. Наличие спецодежды у персонала столовой (халат, головной убор, перчатки, фартук)	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
11. Спецодежда персонала чистая и опрятная	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
12. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
13. Наличие контрольных блюд, там где позволяет размещению блюд техническое оснащение	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
14. Проводится уборка зала для приема пищи после каждого приема пищи	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
15. Накрытие столов осуществляется:		
- сотрудниками пищеблока	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
- иными привлеченными сотрудниками образовательного учреждения, не относящимся к персоналу столовой	<input type="text"/>	<input type="text" value="нет"/>
- дежурными учащимися	<input type="text"/>	<input type="text" value="нет"/>
16. Сбор использованной посуды осуществляется:		
- самостоятельно учениками	<input type="text" value="да"/>	<input type="text"/>
- дежурными учащимися	<input type="text"/>	<input type="text" value="нет"/>

- сотрудниками пищеблока

нет

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

нет

### 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	2
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	7 мин
Время прихода учеников в столовую после начала перемены	2 мин
Время, за которое учащиеся доходят из класса до столовой	2 мин
Оценка остатков в тарелке (что конкретно не съедено и % остатков на тарелке)	

Замечания родительского комитета/ учащихся:

---

---

---

Подпись участников мониторинга:

\_\_\_\_\_ Измайлов С.М.  
\_\_\_\_\_ Кутыркина Е.С.  
\_\_\_\_\_ Левенкова Л.В.  
\_\_\_\_\_ Волосникова Е.А.  
\_\_\_\_\_ Кольцова Н.Н.

---