

Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ ЧО № 42
 Адрес ул. Н. Руднева, д. 51 дата посещения 31.03.2022

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) 9
 Указать поставщика услуг по организации питания ООО "Медисвет"
 Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) Воронова С.В.; 35-39-04
 Количество посадочных мест в столовой 140
 Наличие специализированного меню для детей с пищевыми особенностями (количество детей) —

№ п/п	Показатели	Количество	
1	Количество обучающихся в ОУ		
	- охвачены одноразовым горячим питанием 1-5 классы	С оплатой: Без оплаты:	
	- охвачены одноразовым горячим питанием 6-11 классы	С оплатой: Без оплаты:	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 1-5 классы	С оплатой: Без оплаты:	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 6-9 классы	С оплатой: Без оплаты:	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 10-11 классы	С оплатой: Без оплаты:	
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них: ТЖС, многодетные, инвалиды	Всего:	
	- обучающиеся 1 - 5 классов	ТЖС: <u>2</u> Многодетные: <u>4</u> Инвалиды:	
	- обучающиеся 6 - 9 классов	ТЖС: <u>6</u> Многодетные: <u>3</u> Инвалиды:	
	- обучающиеся 10-11 классов	ТЖС: Многодетные: Инвалиды:	
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья		
№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	<u>Да</u>	—
2	Наличие примерного меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей с информацией о: весе блюда, содержании пищевых	<u>Да</u>	—

	веществ (белки, жиры и углеводы); энергетической ценности	—	
3	Соответствие ежедневного меню и подаваемых блюд единому примерному двухнедельному циклическому меню, утвержденному приказом Министерства образования Тульской области от 16.08.2021 № 1044	Да	—
4	Перемена не менее 20 мин для приема пищи	Да	—
5	Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены (в случае, если детей кормят после первой перемены, то необходимо особое внимание обратить на объем отходов)	Да	—
6	Наличие ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет (утвержденного директором, с наименованиями и ценами)	Нет	—
7	Наличие на сайте образовательной организации и в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения или руководителем предприятия общественного питания с информацией по каждому блюду о его весе (объеме) и калорийности	Да	—
8	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	Нет	—
9	Организация постоянного контроля (бракеража) за качеством готовых блюд, в том числе на текущую дату	Да	—
10	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	Да	—
11	Наличие заполненной документации о проведенном осмотре сотрудников («Гигиенический журнал (сотрудники)»; приказ о лице, ответственном за проведение ежедневного осмотра сотрудников)	Да	—
12	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	Да	—

13	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	Да	—
14	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	Да	—
15	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	Нет	—
16	Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; готовых блюд)		
17	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; установки розлива питьевой воды; выдача упакованной питьевой воды; или кипяченая питьевая вода (график смены кипяченой воды)	Да	—
18	Антисанитарное состояние помещений для приема пищи (наличие мух, насекомых, переполненных урн, столов с остатками пищевых отходов и др.)	Нет	—
19	Наличие фактов выдачи остывшей пищи	Нет	—
20	Наличие суточных проб	Да	—
21	Информация по выяснению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (на все продукты должна быть декларация о соответствии, на мясо и рыбу – ветеринарное свидетельство).	Да	—
	Наличие от поставщика или организатора результатов лабораторных исследований на микробиологические показатели и на фальсификат (в основном касается масло-жировой продукции).	Да	—
	Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей	Да	—

	пищевой продукции; готовых блюд) со стороны заказчика (количество)	Да	-
Родительский контроль			
22	Наличие приказа о создании и порядке работы совета по питанию	Да	-
23	Документация о результатах работы Совета по питанию (дата проведения, наличие замечаний (указать какие))	16.03. 2022 г.	
24	<p>Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (указать предполагаемую причину).</p> <p>Пример расчета: Ребенку дают завтрак: каша, хлеб с сыром, компот, все это вместе весит 510 граммов. Ведро с остатками еды весит 1500 граммов. Число питающихся детей составляет 100.</p> <p>Вычисления: Умножаем 510 на 100 детей = 5100 граммов, вычисляем процент остатков от общего веса завтрака: $(1500 \cdot 100) / 5100 = 29,4\%$.</p> <p>Для оценки индекса несъедаемости целесообразно ориентироваться на величину 20% «индекса несъедаемости». Более высокий процент несъеденных пищевых блюд должен быть проанализирован на предмет его причины.</p>	Нет	<p>1. Отдается оценка на детей: обед, завтрак и полдник и обновить инвентаризацию как минимум.</p> <p>Болвана.</p>
25	Организация анкетирования родителей по питанию в школе (дата проведения, количество проанкетированных)	Февраль 2022 г.	-
26	Регламентированы ли локальным нормативным актом школы положения, устанавливающие периодичность и порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания детей	Да	-

1. Повышение уровня безопасности по правам ребенка в Школьной области И.А. Мещеряков

2. Директор ШКОлы 40 ич в Ш. Куденков

