Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения_____МОУ « Дьяконовская СШ»_____
Адрес _____с. Дьяконово, ул. Барская Слобода__ дата посещения___16.02.2022_____

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) _____
Если аутсорсинг, указать поставщика услуг по организации питания
_____
Если самостоятельно, то указать поставщика продуктов _____
_____ИП «Колмыкова О.А.»_____
Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) _____
__Горбатова Е.Г.,_учитель,_8-915-698-46-32_____
Количество посадочных мест в столовой _по ограничениям COVID-19_-_19_мест; общее-36__
Наличие специализированного меню для детей с пищевыми особенностями (есть или нет, указать количество детей, нуждающихся в специализированном питании)
_____
_____

№ п/п	Показатели	Количество
1	Количество обучающихся в ОУ	49
2	Количество детей, охваченных питанием	45
3.	Количество детей, питающихся в день проведения мониторинга	?

№ 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"	Да	
2	Наличие примерного меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей с информацией о: весе блюда, содержании пищевых веществ (белки, жиры и углеводы); энергетической ценности	Да	
3	Соответствие ежедневного меню и подаваемых блюд единому примерному двухнедельному цикличному 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	Да	

	необходимо особое внимание обратить на объем отходов)		
6	Наличие ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет (утвержденного директором, с наименованиями и ценами), выявленные проблемы с ассортиментом	Нет	
7	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	Да	
8	Организация постоянного контроля (бракеража) за качеством готовых блюд, в том числе на текущую дату	Да	
9	Наличие заполненной документации о проведенном осмотре сотрудников («Гигиенический журнал (сотрудники)»; приказ о лице, ответственном за проведение ежедневного осмотра сотрудников)	Да	
10	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	Да	
11	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	Нет	
12	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	Да	
13	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	
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	Да	
15	Соответствие веса фактических блюд относительно заявленному в меню	Да	
16	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; установки	Да	

	розлива питьевой воды; выдача упакованной питьевой воды; или кипяченая питьевая вода (график смены кипяченой воды)		
17	Антисанитарное состояние помещений для приема пищи (наличие мух, насекомых, переполненных урн, столов с остатками пищевых отходов и др.)	Нет	
18	Наличие фактов выдачи остывшей пищи	Нет	
19	Наличие суточных проб	Да	
20	Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (на все продукты должна быть декларация о соответствии, на мясо и рыбу – ветеринарное свидетельство, сверка с ярлыками).	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 пищевой продукции; готовых блюд) со стороны заказчика (количество)	Да	
21	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (указать предполагаемую причину). *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.* *Вычисления:* *Умножаем 510 на 100 детей = 5100 граммов, вычисляем процент остатков от общего веса завтрака: (1500*100)/5100=29,4%.* *Для оценки индекса несъедаемости целесообразно ориентироваться на величину 20% «индекса несъедаемости».*	12%	

	Более высокий процент несъеденных пищевых блюд должен быть проанализирован на предмет его причины.		
22	Наличие Положения об организации питания, приказа о создании и порядке работы Совета по питанию	Да	
23	Актуальная документация о результатах работы Совета по питания, проведение анкетирования родителей и др.	Да	Анкетирование проводилось 27.12.2021 г. Приняли участие 48 родителей

Примечания:

_____/_____/

_____/_____/