**Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях**

Наименование учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дата посещения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Указать поставщика услуг по организации питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест в столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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:  Многодетные:  Инвалиды: | |
| - обучающиеся 6 – 9 классов | | | ТЖС:  Многодетные:  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" |  | |  |
| 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 |  | |  |
| 3 | | Соответствие ежедневного меню и подаваемых блюд единому примерному двухнедельному цикличному меню, утвержденному приказом Министерства образования Тульской области от 16.08.2021 № 1044 |  | |  |
| 4 | | Перемена не менее 20 мин для приема пищи |  | |  |
| 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) |  | |  |
| 6 | | Наличие ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет (утвержденного директором, с наименованиями и ценами) |  | |  |
| 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 |  | |  |
| 8 | | Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия |  | |  |
| 9 | | Организация постоянного контроля (бракеража) за качеством готовых блюд, в том числе на текущую дату |  | |  |
| 10 | | Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения |  | |  |
| 11 | | Наличие заполненной документации о проведенном осмотре сотрудников («Гигиенический журнал (сотрудники)»; приказ о лице, ответственном за проведение ежедневного осмотра сотрудников) |  | |  |
| 12 | | Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом |  | |  |
| 13 | | Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце) |  | |  |
| 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 |  | |  |
| 15 | | Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.) |  | |  |
| 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) |  | |  |
| 18 | | Антисанитарное состояние помещений для приема пищи (наличие мух, насекомых, переполненных урн, столов с остатками пищевых отходов и др.) |  | |  |
| 19 | | Наличие фактов выдачи остывшей пищи |  | |  |
| 20 | | Наличие суточных проб |  | |  |
| 21 | | 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). |  | |  |
| Наличие от поставщика или организатора результатов лабораторных исследований на микробиологические показатели и на фальсификат (в основном касается масло-жировой продукции). |  | |  |
| Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; готовых блюд) со стороны заказчика (количество) |  | |  |
| Родительский контроль | | | | | |
| 22 | | Наличие приказа о создании и порядке работы совета по питанию |  | |  |
| 23 | | Документация о результатах работы Совета по питания (дата проведения, наличие замечаний (указать какие) |  | |  |
| 24 | | 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». Более* *высокий процент несъеденных пищевых блюд должен быть проанализирован на предмет его причины.* |  | |  |
| 25 | | Организация анкетирования родителей по питанию в школе (дата проведения, количество проанкетированных) |  | |  |
| 26 | | Регламентированы ли локальным нормативным актом школы положения, устанавливающие периодичность и порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания детей |  | |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/