

# Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ ЧО № 32  
 Адрес г. Тула, ул. Седова, д. 35 В дата посещения 07.06.2022

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) \_\_\_\_\_  
 Если аутсорсинг, указать поставщика услуг по организации питания  
ООО "Вектор"

Если самостоятельно, то указать поставщика продуктов ООО "Вектор"

Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) В. Лопатев  
начальник отдела Тулова Ю. С.

Количество посадочных мест в столовой 96  
 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	
2	Количество детей, охваченных питанием	<u>100</u>
3	Количество детей, питающихся в день проведения мониторинга	<u>100</u>

№ 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 веществ (белки, жиры и углеводы); энергетической ценности	<u>Да</u>	-
3	Соответствие ежедневного меню и подаваемых блюд единому примерному двухнедельному цикличному меню, утвержденному приказом Министерства образования Тульской области от 16.08.2021 № 1044	<u>Да</u>	-
4	Перемена не менее 20 мин для приема пищи	<u>Да</u>	-
5	Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены (в случае, если детей кормят после первой перемены, то	<u>Да</u>	-

	необходимо особое внимание обратить на объем отходов)	100%	—
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.)	1. Булочки ильичевские с глянцевой поверхностью. 2. Булочки, вкус и запах теста наоты слабо выражен.	
15	Соответствие веса фактических блюд относительно заявленному в меню	Нет	—
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)	Да	—
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	<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:</p> <p>Умножаем 510 на 100 детей = 5100 граммов, вычисляем процент остатков от общего веса завтрака: <math>(1500 \cdot 100) / 5100 = 29,4\%</math>.</p> <p>Для оценки индекса несъедаемости целесообразно ориентироваться на величину 20% «индекса несъедаемости».</p>	10%	—

	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 <u>на</u> <u>камере.</u>	№ 310-д	-
23	Актуальная документация о результатах работы Совета по питанию, проведение анкетирования родителей и др.	1 меню АДВЗ	-

## Примечания:

1. Срочно заказать ООО "Вентор" картошку фри.
2. Трещотка-паста - требует замены.
3. Меню - утверждать. печатью ООО "Вентор"
1. Требуется удостоверение по правам ребенка в Тульской области. /И.А. Манжова/
2. газ. удостоверение директора И.А. Манжова  
С.И. Тимофеева ЗФ

