**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 |  |  |

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

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