

Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ ЧО № 40 им. Н.А.Деминтова  
 Адрес г. Тула, ул. Машкина, д. 4 дата посещения 13.06.2021

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

Если самостоятельно, то указать поставщика продуктов \_\_\_\_\_

Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) Сидарикова С.Т.  
зам. завхоза шк. оуп. г. Тула 8-960-611-00-1

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

Наличие специализированного меню для детей с пищевыми особенностями (есть или нет, указать количество детей, нуждающихся в специализированном питании)  
в шк. оуп. г. Тула - нет

| № п/п | Показатели   | Количество |
|-------|--|------------|
| 1     | Количество обучающихся в ОУ                                | 135        |
| 2     | Количество детей, охваченных питанием                      | 135        |
| 3     | Количество детей, питающихся в день проведения мониторинга | 135        |

| № 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 циклическому меню, утвержденному приказом Министерства образования Тульской области от 16.08.2021 № 1044          | да  |            |
| 4     | Перемена не менее 20 мин для приема пищи  | согласно графику работы шк. оуп. г. Тула                      |            |
| 5     | Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены (в случае, если детей кормят после первой перемены, то  | питание организовано согласно графику работы шк. оуп. г. Тула |            |

|    |  |                                      |  |
|----|--|--------------------------------------|--|
|    | 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                          | Буфет в удовлетворительном состоянии |  |
| 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 | <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:<br/> Умножаем 510 на 100 детей = 5100 граммов, вычисляем процент остатков от общего веса завтрака:<br/> <math>(1500 * 100) / 5100 = 29,4\%</math>.</p> <p>Для оценки индекса несъедаемости целесообразно ориентироваться на величину 20% «индекса несъедаемости».</p> | 5%  | — |

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
|    | 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          | РМ ДТ. 08. 2011<br>№ 223/1 Инструкцией<br>принятой на заседании<br>14.05.16. 08. |  |
| 23 | Актуальная документация о результатах работы Совета по питанию, проведение анкетирования родителей и др. | май 2013г.<br>февраль 2013г.<br>октябрь 2011г.                                   |  |

## Примечания:

1. К. с сентября отрезанной провайтс  
своим родителем ООО "Вектор"

1. Бывшим уполномоченного  
по правам ребенка в Тульской области
2. Зам. директора по ЗСР М.А. Мельникова,  
Васильеве Н.С. / Васильев
3. родителем Иванове С.В. / ИИ