

Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ ЦОЛ 40 (сек 50)
 Адрес ул. Майская, 4 дата посещения 27.01.2023

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) воспитатель
Кудымова Л.А. тел. 8-903-035-1943

Количество посадочных мест в столовой 250

Наличие специализированного меню для детей с пищевыми особенностями (есть или нет, указать количество детей, нуждающихся в специализированном питании)
есть (2 ребенка - аллергия, 1 - диабет)

№ п/п	Показатели	Количество
1	Количество обучающихся в ОУ	1440
2	Количество детей, охваченных питанием	903
3.	Количество детей, питающихся в день проведения мониторинга	обед - 471 завтр. 475

№ 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	есть двух недельное меню для детей с пищевыми особенностями
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	2 большие перемены
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	да	
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	мыло жидкое электрополотенце для рук
11	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	есть запас посуды
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.)	соответствует	сделали пробы блюда соответствующие органолептическим показателям
15	Соответствие веса фактических блюд относительно заявленному в меню	да	
16	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; установки	кулер	вода из собственного фильтра в столовой

	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.)	<i>хорошо</i>	
18	Наличие фактов выдачи остывшей пищи	<i>нет</i>	
19	Наличие суточных проб	<i>да</i>	
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).	<i>да</i>	
	Наличие от поставщика или организатора результатов лабораторных исследований на микробиологические показатели и на фальсификат (в основном касается масло-жировой продукции).	<i>есть</i>	
	Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; готовых блюд) со стороны заказчика (количество)	<i>да</i>	<i>три раза в год (весной)</i>
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: Умножаем 510 на 100 детей = 5100 граммов, вычисляем процент остатков от общего веса завтрака: $(1500 \cdot 100) / 5100 = 29,4\%$.</p> <p>Для оценки индекса несъедаемости целесообразно ориентироваться на величину 20% «индекса несъедаемости».</p>	<i>отходов есть</i>	<i>первое (борщ) отходы $\approx 5\%$ второе рис $\approx 30\%$ перемь $\approx 70\%$</i>

	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	1 раз в месяц
23	Актуальная документация о результатах работы Совета по питанию, проведение анкетирования родителей и др.	да	

Примечания: понравилось оформление документов по организации питания присутствовали контрольные блюда для основного, 5 и 9 столов (американ, диабет)

зам директора
 Васильева Н. А. Васил.
 Савина О. В. Сав
 Шульга Л. И. Шул - родительница

обиз.
 полл.