

Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МОУ «Суденецкая ОШ им. И. П. Качанова»
 Адрес Тульская область, Веневский район, Село Студенец, улица Школьная, дом 102
 дата посещения 12.12.2024

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) самостоятельно
 Указать поставщика услуг по организации питания Веневское РАЙПО
 Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) Стеглянникова В. В., повар, 89531885643
 Количество посадочных мест в столовой 20
 Наличие специализированного меню для детей с пищевыми особенностями (количество детей) 0

№ п/п	Показатели	Количество	
1	Количество обучающихся в ОУ	7	
	- охвачены одноразовым горячим питанием 1-5 классы	С оплатой:0 Без оплаты:3	
	- охвачены одноразовым горячим питанием 6-11 классы	С оплатой:0 Без оплаты:4	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 1-5 классы	С оплатой:0 Без оплаты:0	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 6-9 классы	С оплатой:0 Без оплаты:0	
	- охвачены двухразовым горячим питанием 10-11 классы	С оплатой:0 Без оплаты:0	
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них: ТЖС, многодетные, инвалиды	Всего:7	
	- обучающиеся 1 - 5 классов	ТЖС:0 Многодетные:3 Инвалиды:0	
	- обучающиеся 6 – 9 классов	ТЖС:4 Многодетные:0 Инвалиды:0	
	- обучающиеся 10-11 классов	ТЖС:0 Многодетные:0 Инвалиды:0	
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья	0	
№ 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	да	

	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 циклическому меню, утвержденному приказом Министерства образования Тульской области от 16.08.2021 № 1044	да	
4	Перемена не менее 20 мин для приема пищи	да	
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)	да	
6	Наличие ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет (утвержденного директором, с наименованиями и ценами)	нет	
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	да	
8	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
9	Организация постоянного контроля (бракеража) за качеством готовых блюд, в том числе на текущую дату	да	
10	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	да	
11	Наличие заполненной документации о проведенном осмотре сотрудников («Гигиенический журнал (сотрудники)»; приказ о лице, ответственном за проведение ежедневного осмотра сотрудников)	да	

12	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	да	
13	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	да	
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	нет	
15	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	
16	Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; готовых блюд)	да	
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)	бутилированная вода и одноразовые стаканчики	
18	Антисанитарное состояние помещений для приема пищи (наличие мух, насекомых, переполненных урн, столов с остатками пищевых отходов и др.)	нет	
19	Наличие фактов выдачи остывшей пищи	нет	
20	Наличие суточных проб	да	
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).	да	
	Наличие от поставщика или организатора результатов лабораторных исследований на микробиологические показатели и на фальсификат (в основном касается масло-жировой продукции).	да	
	Проведение производственного	да	

