

Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения ШКОЛА СРЕДНЯЯ ШКОЛА №16
 Адрес Первомайская пр. Удэтина 24 дата посещения 21.01.22

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) _____
 Указать поставщика услуг по организации питания ООО "ТРОУЭМО"
 Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) Забайкина Л.В.
 Количество посадочных мест в столовой 300 всего (сложали 150г.)
 Наличие специализированного меню для детей с пищевыми особенностями (количество детей) нет

№ п/п	Показатели	Количество
1	Количество обучающихся в ОУ	614
	- охвачены одноразовым горячим питанием 1-5 классы <i>завтрак</i>	С оплатой: — Без оплаты: 277 + 60
	- охвачены одноразовым горячим питанием 6-11 классы <i>завтрак</i>	С оплатой: 6 Без оплаты: 25
	- охвачены двухразовым горячим питанием 1-5 классы <i>обед</i>	С оплатой: 145 Без оплаты: 16
	- охвачены двухразовым горячим питанием 6-9 классы	С оплатой: 47 Без оплаты: 11
	- охвачены двухразовым горячим питанием 10-11 классы <i>полдник</i>	С оплатой: 3 Без оплаты: 3
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: 25 Инвалиды: —
	- обучающиеся 10-11 классов	ТЖС: — Многодетные: — Инвалиды: —
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья	4 083

№ 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"	<i>да</i>	
2	Наличие примерного меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей с информацией о: весе блюда, содержании пищевых	<i>да</i>	

13	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	ЕСТЬ всё в наличии	
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	всё соблюдено	
15	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	обед расходники плов с курицей кнели салат	все хорошо всё вкусное
16	Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; готовых блюд)		делает поставщик
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)	куперот в	класссах
18	Антисанитарное состояние помещений для приема пищи (наличие мух, насекомых, переполненных урн, столов с остатками пищевых отходов и др.)	нет, всё	еще что
19	Наличие фактов выдачи остывшей пищи	нет всё	хорошо
20	Наличие суточных проб	ЕСТЬ	
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		—

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ "Средняя школа №16"
 Адрес 17 Первомайский пр. Уфимина дата посещения 15.02.2022

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) Самоев, Игорь Игоревич
 Указать поставщика услуг по организации питания ООО "Комплекс - Сервис"
 Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) Бибинский И.А. (зам. дир. УИОР)
 Количество посадочных мест в столовой 275
 Наличие специализированного меню для детей с пищевыми особенностями (количество детей) нет, но предоставлен список детей

№ п/п	Показатели	Количество
1	Количество обучающихся в ОУ	593
	- охвачены одноразовым горячим питанием 1-5 классы	С оплатой: Без оплаты: 765-148
	- охвачены одноразовым горячим питанием 6-11 классы	С оплатой: 11 Без оплаты: 25
	- охвачены двухразовым горячим питанием 1-5 классы	С оплатой: 138 Без оплаты: 15
	- охвачены двухразовым горячим питанием 6-9 классы	С оплатой: 41 Без оплаты: 8
	- охвачены двухразовым горячим питанием 10-11 классы	С оплатой: 3 Без оплаты: -
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них: ТЖС, многодетные, инвалиды	Всего: 79
	- обучающиеся 1 - 5 классов	ТЖС: - Многодетные: 41 Инвалиды: 2
	- обучающиеся 6 - 9 классов	ТЖС: - Многодетные: 25 Инвалиды: 6
	- обучающиеся 10-11 классов	ТЖС: - Многодетные: 5 Инвалиды: -
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья	4

13.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	хорошо	все соответствует; запах, вкус
14.	Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; готовых блюд)	гз	проводилась в начале аттестации
15.	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)	гз	кулеры в каждой индивидуальной
16.	Наличие суточных проб	сстб	
17.	Наличие контрольных блюд	сстб	
18.	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	гз	
19.	Наличие приказа о создании и порядке работы совета по питанию	сстб	
20.	Документация о результатах работы Совета по питанию (дата проведения, наличие замечаний (указать какие))	сстб	сентябрь 26.04
21.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (указать предполагаемую причину)	сстб	
22.	Организация анкетирования родителей по питанию в школе (дата проведения, количество проанкетированных)	сстб	на сайте
23.	Другие замечания		

Директор Тешковой И.И.
 Вид помощи Сергатовой Е.Р.
 Вид помощи Сураметы И.С.

Анкета мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения ШКОУ Средняя школа № 16
 Адрес п. Первомайский д. 24 дата посещения 06.12.21

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг - указать) ООО ПродЭКО
 Если аутсорсинг, указать поставщика услуг по организации питания _____

Если самостоятельно, то указать поставщика продуктов _____

Ответственный по питанию в ОУ (ФИО, должность, телефон) Бабичева М. П. и Пареллкова Н. Н.

Количество посадочных мест в столовой 300 (заполняем на 150)
 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	614
2	Количество детей, охваченных питанием	40% бесплатно + 20% за плату
3	Количество детей, питающихся в день проведения мониторинга	534 охват 100% детей + 105 подгруппы

№ 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	не менее	
5	Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены (в случае, если детей кормят после первой перемены, то	завтрак и в 1, 2, 3 перемены	

	питьевые фонтанчики; установки розлива питьевой воды; выдача упакованной питьевой воды; или кипяченая питьевая вода (график смены кипяченой воды)	в столовой кипяченая вода, в классе кулеры	
17	Антисанитарное состояние помещений для приема пищи (наличие мух, насекомых, переполненных урн, столов с остатками пищевых отходов и др.)	состояние нормальное мух и др. насекомых нет.	
18	Наличие фактов выдачи остывшей пищи	нет	
19	Наличие суточных проб	есть	
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).	есть	
	Наличие от поставщика или организатора результатов лабораторных исследований на микробиологические показатели и на фальсификат (в основном касается масло-жировой продукции).	есть	
	Проведение производственного контроля (наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; готовых блюд) со стороны заказчика (количество)	-	
21	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: $(1500 \cdot 100) / 5100 = 29,4\%$. Для оценки индекса несъедобности целесообразно ориентироваться на	не много	

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МБОУ Средняя школа № 16

Адрес: р.п.Первомайский, пр.Улитина, дом 24 дата _____

Организатор питания Комбинат школьного питания (КШП)

Количество посадочных мест в столовой 300, максимально заполняется не более 50%

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся общеобразовательных учреждений, из них:	480
	- охвачены одноразовым горячим питанием	239
	- охвачены двухразовым горячим питанием	241
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них:	480
	- обучающиеся 1 - 5 классов	319
	- обучающиеся 6 - 9 классов	157
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья	4

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	да	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ	да	
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области		

	(территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет	Буфета нет	
4	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	
5	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	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	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	да	
9	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	да	
10	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	нет	
11	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)	да	
12	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	
13	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	
14	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости	да	
15	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	да	
16	Наличие приказа о создании совета по питанию	да	

17	Наличие суточных проб	да	
18	Наличие контрольных блюд	да	
19	Другие замечания		

_____/_____/_____
_____/_____/_____

архив, 2011

Приложение
к письму КПО
от 03.04.2011 № 1

**Информация
об участии родителей (законных представителей) в контроле организации питания обучающихся
в общеобразовательных организациях***
МБОУ Средняя школа № 16 – Центр образования р.п.Первомайский
(наименование ОО)

Количество общеобразовательных организаций (ОО) всего	Количество ОО, в течение месяца проведены мероприятия по родительскому контролю	Количество проведенных мероприятий в рамках родительского контроля,	в том числе мероприятий с проведением взвешивания питания	Сведения об ОО, в которых имелись факты большой доли пищевых отходов (большая часть детей не ели приготовленную пищу на завтрак, обед). Указать ОО, причины (некусная, холодная, дети неголодные из-за раннего приема пищи, не хватает времени для приема пищи и т.д.)	Число обращений в адрес администрации ОО, ее учредителя, оператора питания по результатам мероприятий родительского контроля (положительных / отрицательных)
1.	2.	3.	4.	5.	6.
	1	2	2	-	0

Директор школы

И.Н.Пешкова

школа 4001

Приложение
к письму КПО

от 22.03.2016 №

**Информация
об участии родителей (законных представителей) в контроле организации питания обучающихся
в общеобразовательных организациях***
МБОУ Средняя школа № 16 – Центр образования р.п.Первомайский
(наименование ОО)

Количество общеобразовательных организаций (ОО) всего	Количество ОО, в течение месяца проведены мероприятия по родительскому контролю	Количество проведенных мероприятий в рамках родительского контроля,	в том числе мероприятий с проведением взвешивания питания	Сведения об ОО, в которых имелись факты большой доли пищевых отходов (большая часть детей не ели приготовленную пищу на завтрак, обед). Указать ОО, причины (невкусная, холодная, дети неголодные из-за раннего приема пищи, не хватает времени для приема пищи и т.д.)	Число обращений в адрес администрации ОО, ее учредителя, оператора питания по результатам мероприятий родительского контроля (положительных / отрицательных)
1.	2. 1	3. 2	4. 2	5. -	6. 0

Директор школы

И.Н.Пешкова

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 16 – Центр образования р.п.Первомайский»
МБОУ Средняя школа № 16
301212, Тульская область, Щекинский район, р.п.Первомайский, пр.Улитина, д.24,
Тел.: 6-35-00, факс: 6-35-00, электронная почта: sh-shkola16@tularegion.org



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

И.Н.Пешкова

« 9 » 2020 г.

АКТ

о результатах проведения проверки по организации питания
и качества подачи блюд в СП Средняя школа № 15

Комиссия в составе:

- директора Центра образования,
- членов Совета по питанию от Центра образования 2 чел.,
- членов Совета по питанию от родительской общественности 2 чел.,

провела проверку, целью которой был контроль за температурой блюд при раздаче и своевременностью раздачи в СП Средняя школа № 15.

По результатам проверки было выявлено следующее:

- блюда приготовлены в соответствии с ежедневным меню,
- накрывают столы за 5 минут до прихода детей в столовую.

Качество блюд соответствует требованиям, температурный режим выдержан.

На обеде первое блюдо подается горячее (наливается из котла), второе блюдо подается через 3-5 минут после раздачи первого блюда в горячем виде.

Завтрак (2-е блюдо) накрывается за 3-5 минут до прихода детей в горячем виде.

Чай, какао и другие напитки разливаются в процессе завтрака.

По результатам проверки было рекомендовано регулярно контролировать температуру подачи блюд ответственными за питание.

О чем и составлен настоящий акт.

Члены комиссии