

# АНКЕТА ДЛЯ ОЦЕНКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(опрос руководителей образовательных организаций или ответственных за питание детей, заполняется интервьюером)

**3. Проектная вместимость общеобразовательной организации: 600**

**4. Количество детей обучающихся в школе:**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
4.1.	Обучается очно (всего)	227	257	43
4.1.1.	В т.ч. в первую смену	227	257	43
4.1.2.	Во вторую смену	0	0	0
4.1.3.	В третью смену	0	0	0
4.2.	Обучается на дому (всего)	2	4	0
4.3.	Всего обучающихся	229	261	43

**5. Количество детей, посещающих группу продленного дня, обучающихся на подвозе:**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
5.1.	Количество детей, посещающих группу продленного дня	100	0	0
5.2.	Количество детей, обучающихся на подвозе	14	18	3

**6. Наличие в школе утвержденного меню**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
6.1.	Основное меню	есть	есть	есть
6.2.	Дополнительное меню (ассортимент буфетной продукции)	нет	нет	нет
6.3.	Меню для детей с САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ	нет	нет	нет
6.4.	Меню для детей с ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ	нет	нет	нет
6.5.	Меню для детей с ЦЕЛИАКИЕЙ	нет	нет	нет
6.6.	Меню для детей с ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ	нет	нет	нет
6.7.	Меню для детей с МУКОВИСЦИДОЗОМ	нет	нет	нет
6.8.	Меню для детей в ОВЗ	есть	есть	есть

**7. Количество детей, охваченных организованным питанием, из числа обучающихся в первую смену:**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
7.1.	Охвачены одноразовым горячим организованным питанием	193	221	41
7.1.1.	В т.ч. - горячие завтраки	193	221	41
7.1.2.	Обеды	0	0	0
7.2.	Охвачены двухразовым питанием (завтраки+обеды)	34	36	2
7.3.	Охвачены трехразовым питанием (завтраки+обеды+полдники)	0	0	0
7.4.	Охвачено организованным питанием всего	227	257	43

**8. Количество детей, охваченных организованным питанием, из числа обучающихся во вторую смену:**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
8.1.	Охвачены одноразовым горячим организованным питанием	0	0	0
8.1.1.	В т.ч. - горячие завтраки	0	0	0
8.1.2.	Обеды	0	0	0
8.2.	Охвачены двухразовым питанием (завтраки+обеды)	0	0	0
8.3.	Охвачены трехразовым питанием (завтраки+обеды+полдники)	0	0	0
8.4.	Охвачено организованным питанием всего	0	0	0

**9. Количество детей, охваченных организованным питанием, из числа обучающихся в третью смену:**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
9.1.	Охвачены одноразовым горячим организованным питанием	0	0	0
9.1.1.	В т.ч. - горячие завтраки	0	0	0
9.1.2.	Обеды	0	0	0
9.2.	Охвачены двухразовым питанием (завтраки+обеды)	0	0	0
9.3.	Охвачены трехразовым питанием (завтраки+обеды+полдники)	0	0	0
9.4.	Охвачено организованным питанием всего	0	0	0

**10. Количество детей, охваченных организованным питанием:**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
10.1	Охвачены одноразовым горячим организованным питанием	193	221	41
10.1.1.	В т.ч. - горячие завтраки	193	221	41
10.1.2.	Обеды	0	0	0
10.2.	Охвачены двухразовым питанием	34	36	2
10.3.	Охвачены трехразовым питанием	0	0	0
10.4.	Охвачено организованным питанием всего	227	257	43

**11. Количество детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания:**

№	Количество детей	ВСЕГО
11.1.	САХАРНЫЙ ДИАБЕТ	1
11.2.	ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ	0
11.3.	ЦЕЛИАКИЯ	0
11.4.	ФЕНИЛКЕТОНУРИЯ	0
11.5.	МУКОВИСЦИДОЗ	0
11.6.	ОВЗ (ограниченные возможности детей)	9

**12. Количество детей, с САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ, требующими индивидуального подхода в организации питания:**

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
12.1.	САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ	0	0	1
12.1.1.	Из них, находится на домашнем обучении	0	0	0
12.1.2.	Обучается очно	0	0	1
12.1.2.1	Питается в школе организованно	0	0	1
12.1.2.2.	Питается в школе принесённой из дома едой	0	0	0
12.1.2.3.	Не питается в школе	0	0	0

**13. Количество детей, с ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ, требующими индивидуального подхода в организации питания:**

№	Количество детей с	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
13.1.	ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ	0	0	0
13.1.1	Из них, находится на домашнем обучении	0	0	0
13.1.2	Обучается очно	0	0	0
13.1.2.1	Питается в школе организованно	0	0	0
13.1.2.2	Питается в школе принесённой из дома едой	0	0	0
13.1.2.3	Не питается в школе	0	0	0

**14. Количество детей, с ЦЕЛИАКИЕЙ, требующими индивидуального подхода в организации питания:**

№	Количество детей с	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
14.1.	ЦЕЛИАКИЕЙ	0	0	0
14.1.1	Из них, находится на домашнем обучении	0	0	0
14.1.2	Обучается очно	0	0	0
14.1.2.1	Питается в школе организованно	0	0	0
14.1.2.2	Питается в школе принесённой из дома едой	0	0	0
14.1.2.3	Не питается в школе	0	0	0

**15. Количество детей, с ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ, требующими индивидуального подхода в организации питания:**

№	Количество детей с	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
15.1	ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ	0	0	0
15.1.1	Из них, находится на домашнем обучении	0	0	0
15.1.2	Обучается очно	0	0	0
15.1.2.1	Питается в школе организованно	0	0	0
15.1.2.2	Питается в школе принесённой из дома едой	0	0	0
15.1.2.3	Не питается в школе	0	0	0

**16. Количество детей, с МУКОВИСЦИДОЗОМ, требующими индивидуального подхода в организации питания:**

№	Количество детей с	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
16.1	МУКОВИСЦИДОЗОМ	0	0	0
16.1.1	Из них, находится на домашнем обучении	0	0	0
16.1.2	Обучается очно	0	0	0
16.1.2.1	Питается в школе организованно	0	0	0
16.1.2.2	Питается в школе принесённой из дома едой	0	0	0
16.1.2.3	Не питается в школе	0	0	0

**17. Количество детей, с ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, требующими индивидуального подхода в организации питания:**

№	Количество детей с	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
17.1	ОВЗ	1	8	0
17.1.1	Из них, находится на домашнем обучении	0	2	0
17.1.2	Обучается очно	1	6	0
17.1.2.1	Питается в школе организованно	1	6	0

17.1.2.2	Питается в школе принесённой из дома едой	0	0	0
17.1.2.3	Не питается в школе	0	0	0

**18. Типы пищеблоков в общеобразовательной организации:**

№	Типы столовых в общеобразовательной организации	Количество столовых
18.1	Работает на продовольственном сырье	нет
18.2	Работает на продовольственном сырье и полуфабрикатах	да
18.3	Работает на полуфабрикатах	нет
18.4	Работает в режиме буфета-раздаточной	нет
18.5	Комната для приема пищи	нет

**19. Форма организации питания:**

№	Форма организации питания	Выберите нужное
19.1	Аутсорсинг (поставка пищевых продуктов + приготовление блюд)	нет
19.2	Аутсорсинг (поставка пищевых продуктов)	нет
19.3	Приобретение продуктов и приготовление блюд без привлечения сторонних организаций	да

**20. Информирование родителей о школьном питании:**

№	Форма организации питания	Выберите нужное
20.1	Информация приведена на официальном сайте	
20.1.1	По основному (организованному) меню	да
20.1.2	По ежедневному меню	да
20.1.3	По технологическим картам	да
20.1.4	По принципам здорового питания	да
20.2	Информация размещена на стенде в общеобразовательной организации:	
20.2.1	По основному (организованному) меню	да
20.2.2	По ежедневному меню	да
20.2.3	По технологическим картам	да
20.2.4	По принципам здорового питания	да
20.3	Информация НЕ РАЗМЕЩЕНА ни на стенде в общеобразовательной организации ни на сайте:	
20.3.1	По основному (организованному) меню	нет
20.3.2	По ежедневному меню	нет
20.3.3	По технологическим картам	нет
20.3.4	По принципам здорового питания	нет

**21. Использование в меню для детей обогащенной витаминами и микроэлементами пищевой продукции:**

№	Показатели	Витаминами	Микроэлементами
21.1	Наличие в меню обогащенной продукции, за исключением соли поваренной йодированной (в любой)	да	да
21.1.1	в том числе, хлеб и хлебобулочные изделия	нет	нет
21.1.2	молоко и молочная продукция	да	да
21.1.3	кисели	нет	нет
21.1.4	напитки	нет	нет
21.1.5	иная продукция	нет	нет

**22. Количество посадочных мест в столовой : 125**

**23. Количество детей, организованно питающихся по переменам**

№	Количество детей организованно питающихся	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
23.1	В I смену	227	257	43
23.1.1	в т.ч. перед первым уроком	0	0	0
23.1.2	после первого урока	0	117	0
23.1.3	после второго урока	0	96	0
23.1.4	после третьего урока	123	0	0
23.1.5	после четвертого урока	104	0	0
23.1.6	после пятого урока	0	44	43
23.1.7	после шестого урока	0	0	0
23.1.8	после седьмого урока	0	0	0
23.2	Во II смену	0	0	0
23.2.1	в т.ч. перед первым уроком	0	0	0
23.2.2	после первого урока	0	0	0
23.2.3	после второго урока	0	0	0
23.2.4	после третьего урока	0	0	0
23.2.5	после четвертого урока	0	0	0

23.2.6	после пятого урока	0	0	0
23.3	Во III смену	0	0	0
23.3.1	в т.ч. перед первым уроком	0	0	0
23.3.2	после первого урока	0	0	0
23.3.3	после второго урока	0	0	0
23.3.4	после третьего урока	0	0	0
23.3.5	после четвертого урока	0	0	0
23.4	ИТОГО	227	0	0

**23.5. Максимальное количество питающихся во время перемены (указывается максимум во время одной перемены):** 123

**23.6. Количество перемен, в которые столовая работает в переуплотненном режиме:** 3

**23.7. Количество детей, посещающих группы продленного дня:** 100

**23.8. Количество детей, посещающих группу продленного дня, получающих 2-х разовое горячее питание:** 34

**23.9. Количество детей, посещающих группу продленного дня, получающих 3-х разовое питание:** 0

**24. Продолжительность перемен, использующихся для питания детей:**

№	Перемены, использующиеся для питания детей	Продолжительность перемены (в минутах)
24.1	Во I смену	
24.1.1	в т.ч. перед первым уроком	0
24.1.2	после первого урока	10
24.1.3	после второго урока	20
24.1.4	после третьего урока	20
24.1.5	после четвертого урока	10
24.1.6	после пятого урока	10
24.1.7	после шестого урока	10
24.1.8	после седьмого урока	30
24.2	Во II смену	
24.2.1	в т.ч. перед первым уроком	0
24.2.2	после первого урока	0
24.2.3	после второго урока	0
24.2.4	после третьего урока	0
24.2.5	после четвертого урока	0
24.2.6	после пятого урока	0
24.3	Во III смену	
24.3.1	в т.ч. перед первым уроком	0
24.3.2	после первого урока	0
24.3.3	после второго урока	0
24.3.4	после третьего урока	0
24.3.5	после четвертого урока	0

**25. Формы организации основного питания:**

№	Формы организации основного питания	Выберите нужное
25.1	Классический завтрак и обед (1 ассортимент блюд)	да
25.2	Завтрак и обед с блюдами по выбору (несколько вариантов ассортимента блюд)	нет
25.3	Шведский стол	нет

**26. Формы организации дополнительного питания:**

№	Формы организации дополнительного питания	Выберите нужное
26.1	Буфет - розничная торговля блюдами и продуктами	нет
26.2	Предоставление комплексных обедов (с основной линии раздачи)	нет
26.3	Предоставление блюд по выбору (с основной линии раздачи)	нет
26.4	Вендинговое оборудование	нет

**27. Ассортимент продукции, реализуемой в буфете**

№	Ассортимент продукции, реализуемой в буфете	Выберите нужное
27.1	Овощные салаты, овощи, готовые к употреблению	нет
27.2	Первые блюда	нет
27.3	Гарниры	нет
27.4	Основные (мясные и рыбные) блюда	нет
27.5	Каши	нет
27.6	Молочные продукты, в т.ч. напитки	нет
27.7	Соки фруктовые и фруктово-овощные	нет

27.8	Сокосодержащие напитки с добавлением сахара	нет
27.9	Выпечные изделия собственного приготовления	нет
27.10	Бутерброды	нет
27.11	Кондитерские изделия (за исключением печенья, злаковых и фруктово-злаковых батончиков)	нет
27.12	Печенье	нет
27.13	Злаковые и фруктово-злаковые батончики	нет
27.14	Фрукты	нет
27.15	Сладкие газированные напитки	нет

**28. Форма организации питьевого режима:**

№	Форма организации питьевого режима	Выберите нужное
28.1	Питьевые фонтанчики	нет
28.2	Кулеры	да
28.3	Бутилированная вода	нет
28.4	Кипяченая вода	да
28.5	Питьевой режим не организован	нет

**29. В реализации каких образовательных программах по здоровому питанию принимает участие общеобразовательная организация:**

№	Образовательные программы по здоровому питанию	Вовлекаемые в программу контингенты		
		1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
29.1	«Основы здорового питания» для детей школьного возраста (Роспотребнадзор)	нет	нет	нет
29.1.1	«Школьное молоко»	да	да	да
29.1.2	«Разговор о правильном питании»	да	да	да
29.1.3	Образовательные программы по здоровому питанию не реализуются	нет	нет	нет

**30. Стоимость школьного питания по основному меню (руб/чел/день):**

№	Приемы пищи	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
30.1	Завтрак	64	16	16
30.1.1	Обед	20	20	20
30.1.2	Полдник	0	0	0

**31. Частота включения в цикличное (2-х недельное меню) меню ЗАВТРАКОВ отдельных блюд:**

№	Приемы пищи	Количество раз за две недели
31.1	салаты из свежих овощей (овощи в нарезке)	10
31.2	салаты из вареных овощей	0
31.3	консервированные продукты (горох, фасоль, кукуруза, кабачковая икра)	0
31.4	каши	2
31.5	молочный суп	0
31.6	творожные блюда	0
31.7	яичные блюда	2
31.8	бутерброды	2
31.9	гарниры из круп или макарон	5
31.10	овощные гарниры (не включая блюда из картофеля)	1
31.11	гарниры из картофеля	4
31.12	гарниры из бобовых	0
31.13	основное мясное блюдо (без мяса птицы)	0
31.14	основное блюдо из мяса птицы	6
31.15	основное рыбное блюдо	4
31.16	колбасные изделия (сосиски, сардельки)	2
31.17	фрукты	6
31.18	кондитерские изделия промышленного изготовления	2
31.19	выпечные изделия	3

**32. Частота включения в цикличное (2-х недельное меню) меню ОБЕДОВ отдельных блюд:**

№	Приемы пищи	Количество раз за две недели
32.1	Первые блюда из круп и макарон	2
32.2	Первые блюда овощные	6

32.3	салаты из свежих овощей (овощи в нарезке)	0
32.4	салаты из вареных овощей	0
32.5	гарниры из круп или макарон	6
32.6	овощные гарниры (не включая блюда из картофеля)	1
32.7	гарниры из картофеля	3
32.8	гарниры из бобовых	0
32.9	основное мясное блюдо (без мяса птицы)	0
32.10	основное блюдо из мяса птицы	5
32.11	основное рыбное блюдо	4
32.12	колбасные изделия (сосиски, сардельки)	1
32.13	творожные блюда	0
32.14	яичные блюда	0
32.15	фрукты	0
32.16	консервированные продукты (горох, фасоль, кукуруза, кабачковая икра)	0
32.17	кондитерские изделия промышленного изготовления	0
32.18	выпечные изделия	0
32.19	компоты	10
32.20	кисели	0
32.21	соки	0

**33. Оценка организации питания в общеобразовательной организации:**

№	Группа блюд или группа продуктов	Завтраки	обеда	дополнительное питание	Питание детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода
33.1	отлично	нет	нет	нет	нет
33.2	хорошо	да	да	нет	нет
33.3	удовлетворительно	нет	нет	нет	нет
33.4	не удовлетворительно	нет	нет	нет	нет