

Анкета для обучающихся «Школьное питание глазами детей»

Уважаемый школьник!

В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся общеобразовательных организаций по вопросам школьного питания.

Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!

В каком классе ты учишься?

- 1- 4 класс 5 - 7 класс 8 - 11 класс

Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?

- ежедневно 2 - 3 раза в неделю очень редко

Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?

- ежедневно 2 - 3 раза в неделю очень редко

не обедаю в школьной столовой
почему? (напиши) _____

Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?

- в буфете школьной столовой
 в классе (беру с собой из дома)
 по дороге в школу или домой
 не ем все то время, пока нахожусь в школе
 свой вариант ответа _____

Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?

- да, всегда
 да, иногда

не завтракаю дома

свой вариант ответа _____

Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?

да, беру всегда (напиши что) _____

да, иногда (напиши что) _____

ничего не беру

свой вариант ответа _____

Если ты не питаешься в школе, то почему?

мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная

мне не нравится еда в школе, потому что она холодная

я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает

свой вариант ответа

(напиши, пожалуйста, причину) _____

Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?

не покупаю

покупаю ежедневно

покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю

свой вариант ответа _____

Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?

булочки пиццу пирожки шоколад конфеты

печенье чипсы газированную воду

свой вариант ответа _____

ничего не покупаю в школьном буфете

Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?

чтобы пищу подавали горячей

чтобы давали фрукты

чтобы раздача пищи была в перчатках

чтобы порции были больше

чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?)
напиши _____

чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения) _____

ничего, все устраивает

Форма отчета

о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных организациях

(наименование общеобразовательной организации)
за период _____ 2021 года

1. Проверки надзорных органов

Таблица 1

Общее количество школ			
Количество проверенных школ			
лабораторных методов исследования	Количество проверок, проведенных с применением	Школы, в которых выявлены нарушения	Виды выявленных нарушений в школах
		Наименование школы и организатора питания	
		Количество предписаний	
		качества и безопасности пищевого сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов	
		технологии приготовления блюд	
		режимных вопросов работы пищеблока	
		фактов замены продуктов на менее биологически ценные и низкосортные (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке)	
		исключения в фактическом меню отдельных продуктов и блюд (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке)	
		полноты прохождения персоналом медицинских осмотров	
		Иные	
		Количество вынесенных постановлений о назначении административного наказания	
			Принятые меры по устранению нарушений

II. Муниципальный, общественный и родительский контроль
за период _____ 2021 года

Общее количество школ		Количество школ, в которых осуществлен контроль	Школы, в которых выявлены нарушения	Выявленные нарушения по результатам контроля	Принятые меры к устранению нарушений	Число поступивших обращений по организации горячего питания	
	муниципальный						
	общественный						
	родительский						
	Наименование школы и организатора питания						
	Наименование организатора питания						
	не представлено меню на официальном сайте школы						
	Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок						
	Нарушения маркировки поступающих пищевых продуктов						
	Хранение продуктов с истекшим сроком годности						
	Несоответствие фактического меню согласованному с Роспотребнадзором						
	Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника						
	Несоответствие калорийности готового блюда						
	Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника						
	Формальная работа бракеражной комиссии						
	Всего						
	Имеющих положительную оценку						
	Имеющих критические замечания						
	из ОНФ						
	из органа Роспотребнадзора						

Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценке качества питания на уровне школы, муниципального образования

Основные вопросы, подлежащие контролю	Примеры
<p>1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов</p> <p>1.1. Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты:</p> <p>1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)</p> <p>1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).</p> <p>1.2. Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.</p> <p>1.3. Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.</p>	<p>товарная накладная, в которой указано наименование продукции, его характеристики, производитель, поставщик пр.</p> <p>декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации и др.</p> <p>этикетка, листок-вкладыш, по которым можно идентифицировать продукцию</p>
<p>2. Приготовление блюд на пищеблоке школы и в комбинатах школьного питания</p> <p>2.1. Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.</p> <p>2.2. Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки</p> <p>2.3. Сравнение фактического веса блюда норме выхода блюда, указанного в меню, путем взвешивания отдельных порций готового блюда (выборочно 3 порции) или путем деления общей массы готового блюда (за вычетом тары) на количество выпитых порций.</p>	<p>Если питание осуществляет непосредственно школа, то меню утверждает директор, если иная организация, руководитель данной организации при обязательном согласовании с директором школы.</p>

2.4. Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки пищевых продуктам и перечня необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.

Оценивается не только наличие самого продукта, но и характеристики (например, жирность молока, сортность урожая для овощей и пр.)

3. Выдача готовых блюд

3.1. Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.

Оценка может производиться с помощью специального термометра, а также при снятии пробы бракеражной комиссией и опросе школьников.

3.2. Организация работы бракеражной комиссии оценивается по следующим моментам: наличие положений о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе, заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии