

Опросник по организации питания в МАОУ СОШ № 53 г. Томска

Дата проведения проверки: 19 февраля 2025 г.

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей (соответствует, столовая рассчитана на 180 посадочных мест, максимальное количество одновременно питающихся детей 150 человек);

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам (соответствует, продолжительность перемен 20 минут);

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (соответствует, перед входом в обеденный зал находятся 10 умывальников с горячей и холодной водой, на каждом умывальнике лежит мыло и санитайзер, 3 сушилки для рук);

1.4. Способ накрывания на столы (для детей 1 – 4 классов на столы накрывает персонал столовой, для 5 – 11 классов накрывают дежурные дети).

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи (соответствует, но к моменту приема пищи температура горячего блюда немного меньше, чем на раздаче).

1.6. Санитарное состояние столовой.

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
167,3	180	1,4	119	20	20	10

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Суп с клецками	74,8	62,7
Картофель, тушеный с курицей	62,6	53,3
Компот из лимона		

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1 – 4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1 – 4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смену, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1 – 4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1 – 4 кл. имеющих заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	во II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
267	253	1	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1 – 4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1 – 4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1 – 4 кл. имеющих заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
267	253	267	253	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):

<i>Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания</i>			
<i>сахарный диабет</i>	<i>целиакия</i>	<i>пищевая аллергия</i>	<i>иные причины</i>
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. Наличие примерного согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному (выполнено строго в соответствии);

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами (выполнено в соответствии с меню, норма соблюдается);

3.3. Проведение искусственной С-витаминизации (выполнено, добавляется во все сваренные напитки в 9.00, 11.00, 13.00, 15.00);

3.4. Использование в меню премиксов (выполнено в соответствии с нормой в хлебобулочных изделиях);

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствует).

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли) – имеются.

3.7. соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (соблюдается).

<i>ЗАВТРАК</i>							
<i>суммарная масса блюд (г.)</i>		<i>калорийность (ккал)</i>		<i>содержание витаминов</i>			
<i>мин</i>	<i>макс</i>	<i>мин</i>	<i>макс</i>	<i>С (мг)</i>	<i>В1 (мг)</i>	<i>В2 (мг)</i>	<i>А (р.э.)</i>
35	495	57,9	249	61,4	0,57	-	1,22

<i>ЗАВТРАК</i>					
<i>Содержание минеральных веществ</i>					
<i>кальций (мг)</i>	<i>фосфор (мг)</i>	<i>магний (мг)</i>	<i>железо (мг)</i>	<i>йод (мг)</i>	<i>селен (мг)</i>
70	502,9	163,08	7,28		

<i>ЗАВТРАК</i>					
<i>содержание в среднем за прием пищи</i>		<i>отсутствие в меню (отсутствует, имеется)</i>			
<i>соли (г)</i>	<i>сахара (г)</i>	<i>кондитерские изделия</i>	<i>выпечные изделия</i>	<i>колбасные изделия</i>	<i>запрещенные блюда и продукты</i>
		Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует

<i>ЗАВТРАК</i>	
<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям</i>	
<i>овощей</i>	<i>фруктов</i>
10	3

<i>ОБЕД</i>							
<i>суммарная масса блюд (г.)</i>		<i>калорийность (ккал)</i>		<i>содержание витаминов</i>			
<i>мин</i>	<i>макс</i>	<i>мин</i>	<i>макс</i>	<i>С (мг)</i>	<i>В1 (мг)</i>	<i>В2 (мг)</i>	<i>А (р.э.)</i>
36	706	94	249	14,2	0,19		0,97

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
34,02	97,14	36,12	2,15		

ОБЕД					
содержание в среднем за прием пищи		отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	кондитерские изделия	выпечные изделия	колбасные изделия	запрещенные блюда и продукты
		Отсутствует	Отсутствует	Имеется	Отсутствует

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
10	0

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации (хорошо);

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (соблюдается);

4.3. Контроль ведения бракеража сырья (проводится).

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (да/нет)					
	Были ли замечания к поступающему сырью (за посл. мес.)	Маркировка продукции	Сопроводительным документам	Условия хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности (соблюдается);

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд;

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд (соблюдается);

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц (соблюдается);

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов (соблюдается);

5.6. Санитарно состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции (соблюдается);

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) - ведётся;

5.8. Контроль наличия суточных проб - ведётся;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)</i>				
<i>Соблюдению принципов поточности</i>	<i>Исправности технологического оборудования</i>	<i>Исправности инвентаря</i>	<i>Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>К технологии приготовления блюд</i>
нет	нет	нет	нет	нет

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:
- 6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды (соблюдаются).
 - 6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды (соблюдается).
 - 6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой (в наличии);
 - 6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (в наличии);
 - 6.5. Соблюдение персоналом правил личной гигиены (соблюдаются);
 - 6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье» (соблюдается);
 - 6.7. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения (своевременно);
 - 6.8. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств (в наличии);
 - 6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день (в наличии).

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)</i>				
<i>Условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>Режиму обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>Обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>Соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>Заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	нет	нет	нет	нет

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)</i>				
<i>Полноте прохождения м/о персоналом</i>	<i>Наличию необходимых прививок персонала</i>	<i>Своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>Наличию информационного стенда</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля) – проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися. (контроль проводится раз в календарный месяц)

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
1%	10%	
<i>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>По результатам родительского контроля</i>		
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
1%	10%	3%

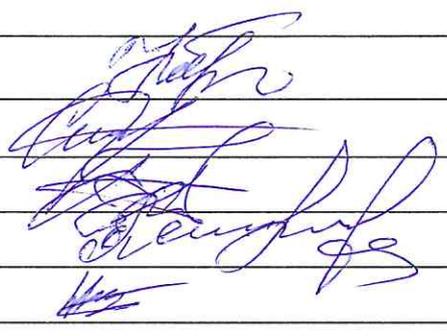
В результате осмотра установлено следующее:

- Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
- Накрывание осуществлялось вовремя / не вовремя.
- Вкусовые качества блюд соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается / не соблюдается.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется.

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем, не имеем) Не имеем

Общая оценка организации питания в столовой Отлично!

Подписи членов комиссии:

Вольф Н.П.	
Слидневский Н.В.	
Крюков А.А.	
Петрова Е.Л.	
Танцерева М.	