

Опросник по организации питания в МАОУ СОШ № 53 г. Томска
Дата проведения проверки: 27 сентября 2024 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 119 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 приёма пищи температура горячего блюда немного меньше, чем на раздаче).

1.6. Санитарное состояние столовой.

Общая площадь столовой (м²)	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
Плов с птицей	$t = 66,2^{\circ}\text{C}$	$t = 42,4^{\circ}\text{C}$
Суп ячневый	$t = 71,0^{\circ}\text{C}$	$t = 60,4^{\circ}\text{C}$
Плов с птицей	$t = 66,5^{\circ}\text{C}$	$t = 43,8^{\circ}\text{C}$

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 смены, 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
265	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
265	253	265	253	0	0	0

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

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

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
20	514	57,9	470	61,4	0,57	-	1,22

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

ЗАВТРАК					
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	Отсутствует	Отсутствует

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

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
25	715	94	415	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	Отсутствует	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 у пищевого сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	да	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 (соблюдается);

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).

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

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

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

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

- 6.10. Результаты родительского (общественного контроля) – проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися.
- 6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
1%	10%	3%

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
1%	10%	2%

В результате осмотра установлено следующее:

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

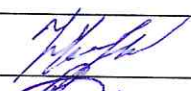
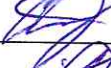
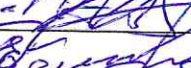
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем, не имеем)

Претензий не имеем, но блюда можно улучшить.

Общая оценка организации питания в столовой

Хорошо!

Подписи членов комиссии:

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