

АНКЕТА ПО ОЦЕНКЕ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(опрос организаторов питания)

1. Укажите количество обслуживаемых школ из числа попавших в мониторинг.
2. Все обслуживаемые школы питаются по одному базовому меню: да/нет
3. Количество обучающихся в обслуживаемых школах:

		Всего детей	Из них, количество детей охваченных			2-х, 3-х разовым питанием
			завтракам и	обедам и	полдникам и	
1	Школьники все обслуживаемых школ					
2	Из них, с сахарным диабетом					
3	С целиакией					
4	С муковисцидозом					
5	С пищевой аллергией					

4. Формы организации питания в обслуживаемых школах:

		Приготовление блюд в школе	Приготовление блюд в школе и доставка полуфабрикатов	Доставка полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к выдаче блюд
1	Количество школ			
2	Количество детей			
3	- из них питающихся			

5. Какие меню разработаны для школ (подчеркните нужное)

- Базовое 1-4 кл. – ДА/НЕТ
 Базовое 5-9 кл. – ДА/НЕТ
 Базовое 10-11 кл. – ДА/НЕТ

Базовое 5-11 кл. – ДА/НЕТ

Базовое 1-11 кл. – ДА/НЕТ

Меню для детей с сахарным диабетом – ДА/НЕТ

Меню для детей с целиакией – ДА/НЕТ;

Меню для детей с муковисцидозом – ДА/НЕТ;

Меню для детей с пищевой аллергией – ДА/НЕТ

6. Используются ли в меню, обслуживаемых Вами школ, обогащенные витаминами продукты

Хлеб и хлебобулочные изделия – ДА/НЕТ;

Молоко и молочная продукция – ДА/НЕТ;

Кисели – ДА/НЕТ;

Иная продукция – ДА/НЕТ;

Отсутствует – ДА/НЕТ

7. Используются ли в меню, обслуживаемых Вами школ, обогащенные минералами продукты

Хлеб и хлебобулочные изделия – ДА/НЕТ;

Молоко и молочная продукция – ДА/НЕТ;

Кисели – ДА/НЕТ;

Иная продукция – ДА/НЕТ;

Отсутствует – ДА/НЕТ

8. Проводится ли производственный контроль за качеством поставляемых в школу продуктов:

По показателям фальсификации – ДА/НЕТ;

На антибиотики – ДА/НЕТ;

На пестициды – ДА/НЕТ;

На содержание витаминов и минералов – ДА/НЕТ;

На микробиологические показатели – ДА/НЕТ.

9. Характеристика пищевых продуктов реализуемых с меню в общеобразовательных организациях

		Продукция РФ	В т.ч. местного производства	Импортная продукция	Среднее количество промежуточных поставщиков от производителя до стола ребенка
1	Молоко	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
2	Кисломолочна	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	

	я продукция				
3	Творог	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
4	Мясо	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
5	Рыба	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
6	Крупы и бобовые	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
7	Овощи	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
8	Картофель	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
9	Фрукты	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	
10	Яйца	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	ДА/НЕТ	

Продолжение таблицы

		Среднедневное количество за цикл отгружаемой в один день продукции для питания школьников обслуживаемых школ (в кг)		
		Продукция РФ	В т.ч. местного производства	Импортная продукция
1	Молоко			
2	Кисломолочная продукция			
3	Творог			
4	Мясо			
5	Рыба			
6	Крупы и бобовые			
7	Овощи			
8	Картофель			
9	Фрукты			
10	Яйца			

Продолжение таблицы

		Среднее количество поставщиков продуктов от производителя до стола ребенка		
		Продукция РФ	В т.ч. местного производства	Импортная продукция
1	Молоко			
2	Кисломолочная продукция			
3	Творог			
4	Мясо			
5	Рыба			
6	Крупы и бобовые			
7	Овощи			

8	Картофель			
9	Фрукты			
10	Яйца			

10. Ваша оценка организации питания в школе

- 1 хорошо
- 2 удовлетворительно
- 3 плохо

11. Дата заполнения анкеты /____/____/2021

12. Ф.И.О. интервьюера _____

13. Подпись интервьюера _____