

АНКЕТА ДЛЯ ОЦЕНКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(опрос руководителей образовательных организаций или ответственных за
питание детей)

(заполняется интервьюером!)

1.	Код образовательной организации _____																										
2.	В школе имеются: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 65%;"></th> <th style="width: 15%; text-align: center;">ДА</th> <th style="width: 15%; text-align: center;">НЕТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>1-4 классы.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>5-9 классы.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>10-11 классы.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Группы продленного дня</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table>			ДА	НЕТ	1	1-4 классы.....	1	2	2	5-9 классы.....	1	2	3	10-11 классы.....	1	2	4	Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....	1	2	5	Группы продленного дня	1	2		
		ДА	НЕТ																								
1	1-4 классы.....	1	2																								
2	5-9 классы.....	1	2																								
3	10-11 классы.....	1	2																								
4	Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....	1	2																								
5	Группы продленного дня	1	2																								
3.	Проектная вместимость школы _____																										
4.	Количество детей разного возраста, обучающихся в школе: <ul style="list-style-type: none"> • 1-4 классы _____, чел. • 5-9 классы _____, чел. • 10-11 классы _____, чел. 																										
5.	Количество смен в школе _____																										
6.	Количество детей обучающихся в: <ul style="list-style-type: none"> • 1-ую смену _____, чел • 2-ую смену _____, чел • количество детей, учащихся в первую смену и посещающих группу продленного дня _____, чел 																										
7.	Количество детей разного возраста, обучающихся в школе в <u>первую смену</u>: <ul style="list-style-type: none"> • 1-4 классы _____, чел. • 5-9 классы _____, чел. • 10-11 классы _____, чел. 																										
8.	Количество детей, охваченных организованным питанием в первую смену: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 35%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">всего</th> <th style="width: 40%; text-align: center;">в т.ч. двух- трехразовым питанием</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>1-4 классы</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>5-9 классы</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>10-11 классы</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			всего	в т.ч. двух- трехразовым питанием	1	1-4 классы			2	5-9 классы			3	10-11 классы												
		всего	в т.ч. двух- трехразовым питанием																								
1	1-4 классы																										
2	5-9 классы																										
3	10-11 классы																										
9	Количество детей, охваченных организованным питанием во вторую смену: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 35%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">всего</th> <th style="width: 40%; text-align: center;">в т.ч. двух- трехразовым питанием</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>1-4 классы</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>5-9 классы</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>10-11 классы</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			всего	в т.ч. двух- трехразовым питанием	1	1-4 классы			2	5-9 классы			3	10-11 классы												
		всего	в т.ч. двух- трехразовым питанием																								
1	1-4 классы																										
2	5-9 классы																										
3	10-11 классы																										
10	Количество детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания																										

			Сахарный диабет	целиакия	Муковисцидоз	Пищевая аллергия
	1	1-4 классы				
	2	5-9 классы				
	3	10-11 классы				
11	Количество детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания, обучающихся очно					
			Сахарный диабет	целиакия	Муковисцидоз	Пищевая аллергия
	1	1-4 классы				
	2	5-9 классы				
	3	10-11 классы				
12	Количество детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания, охваченных организованным питанием					
			Сахарный диабет	целиакия	Муковисцидоз	Пищевая аллергия
	1	1-4 классы				
	2	5-9 классы				
	3	10-11 классы				
13	Количество детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания, приносящих еду из дома					
			Сахарный диабет	целиакия	Муковисцидоз	Пищевая аллергия
	1	1-4 классы				
	2	5-9 классы				
	3	10-11 классы				
14	Тип столовой в образовательной организации:					
					ДА	НЕТ
	1	Может работать на продовольственном сырье			1	2
	2	Может работать на полуфабрикатах			1	2
	3	Может работать в режиме буфета-раздаточной			1	2
	4	Работает на продовольственном сырье			1	2
	5	Работает только на полуфабрикатах			1	2
	6	Работает и на продовольственном сырье и на полуфабрикатах			1	2
	7	Работает в режиме буфета-раздаточной			1	2
	8	Работает в режиме комнаты для приема пищи			1	2
	9	Другое (указать)				
15	Тип столовой в образовательной организации:					
					ДА	НЕТ
	1	Работает только на продовольственном сырье			1	2
	2	Работает только на полуфабрикатах			1	2
	3	Работает и на продовольственном сырье, и на полуфабрикатах			1	2
	4	Реализует готовые блюда			1	2
	5	Комната приема и приготовления пищи (малокомплектные школы)			1	2

	6	Столовой нет.	1	-
	7	Другое (указать)		
16	Форма организации питания:			
			ДА	НЕТ
	1	Аутсорсинг поставка пищевого сырья и приготовление блюд в столовой школы	1	2
	2	Аутсорсинг поставка полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых блюд	1	2
	3	Приготовление блюд без привлечения сторонних организаций	1	2
17.	Информация о цикличном меню приведена (нужное подчеркнуть): 1. на официальном сайте 2. представлено на информационном стенде 3. представлено на сайте и стенде 4. отсутствует			
18.	Информация о фактическом меню на день приведена (нужное подчеркнуть): 1. на официальном сайте 2. представлено на информационном стенде 3. представлено на сайте и стенде 4. отсутствует			
19.	Информация о принципах здорового питания детей приведена (нужное подчеркнуть): 1. на официальном сайте 2. представлено на информационном стенде 3. представлено на сайте и стенде 4. отсутствует			
20	Наличие в школьном меню продуктов, обогащенных витаминами (нужное (да или нет) - подчеркнуть): 1. Завтраки (да/нет) 2. Обеды (да/нет)			
21	Укажите используемую в школьном меню группу продуктов, обогащенную витаминами, если обогащенные продукты присутствуют в меню (множественный выбор) - нужное подчеркнуть: 1. Хлеб и хлебобулочные изделия; 2. Молоко и молочная продукция; 3. Кисели; 4. Иная продукция; 5. Отсутствует			
22	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами: 1. ДА 2. НЕТ			
23	Используемая в меню группа продуктов, обогащенная минералами, если обогащенные продукты присутствуют в меню (множественный выбор) - нужное подчеркнуть: 1. Хлеб и хлебобулочные изделия; 2. Молоко и молочная продукция 3. Кисели; 4. Иная продукция; 5. Отсутствует			
24	Имеется ли оборудованное место для мытья и сушки рук?			

	1. ДА 2. – НЕТ							
25	Количество посадочных мест в обеденном зале столовой Максимальное количество детей, питающихся в одну перемену							
26	Количество умывальников при обеденном зале столовой							
27	Количество детей с отказом от питания (не питающихся в столовой) <ul style="list-style-type: none"> • 1-4 классы _____, чел., из них по причине заболевания _____ • 5-9 классы _____, чел., из них по причине заболевания _____ • 10-11 классы _____, чел., из них по причине заболевания _____ 							
28	Количество организовано питающихся детей на переменах (горячие завтраки):							
		<i>1-ой</i>	<i>2-ой</i>	<i>3-ей</i>	<i>4-ой</i>	<i>5-ой</i>		
	1-4 классы							
	5-9 классы							
	10-11 классы							
29	Количество организовано питающихся детей на переменах (обеда) – первая смена:							
		<i>3-ей</i>	<i>4-ой</i>	<i>5-ой</i>	<i>6-ой</i>	<i>7-ой</i>		
	1-4 классы							
	5-9 классы							
	10-11 классы							
30	Количество организовано питающихся детей (обеда) – вторая смена:							
		<i>Вторая смена</i>	<i>Группа продленного дня</i>					
	1-4 классы							
	5-9 классы							
	10-11 классы							
31	Указать интервалы между школьным завтраком и обедом для: <ul style="list-style-type: none"> • 1-4 классы _____, мин • 5-9 классы _____, мин • 10-11 классы _____, мин 							
32	Указать продолжительность перемен(ы), используемых для питания детей (в минутах), обучающихся в первую смену							
		<i>1-ой</i>	<i>2-ой</i>	<i>3-ей</i>	<i>4-ой</i>	<i>5-ой</i>	<i>6-ой</i>	<i>7-ой</i>
	1-4 классы							
	5-9 классы							
	10-11 классы							
33	Указать продолжительность перемен(ы), используемых для питания детей (в минутах), обучающихся во вторую смену							
		<i>1-ой</i>	<i>2-ой</i>	<i>3-ей</i>	<i>4-ой</i>	<i>5-ой</i>		
	1-4 классы							
	5-9 классы							
	10-11 классы							
34	Есть ли в школе:							
				ДА	НЕТ			
	1	Вендинговый автомат		1	2			
	2	Буфет		1	2			

35	Укажите ассортимент продукции, реализуемый в буфете:			
			ДА	НЕТ
	1	Овощные салаты, овощи, готовые к употреблению	1	2
	2	Первые блюда	1	2
	3	Гарниры	1	2
	4	Основные (мясные и рыбные) блюда		
	5	Каша		
	6	Молочные продукты, в том числе напитки.	1	2
	7	Соки фруктовые, фруктово-овощные	1	2
	8	Сокодержашие напитки с добавлением сахара, в том числе нектары и морсы	1	2
	9	Выпечные изделия собственного приготовления (пироги, пицца и др.).	1	2
	10	Бутерброды	1	2
	11	Кондитерские изделия промышленного изготовления	1	2
	12	В т.ч. печенье галетное.	1	2
	13	- батончики злаковые и фруктово-злаковые.	1	2
	14	- зефир, пастила, мармелад	1	2
	15	Фрукты.	1	2
	16	Сладкие газированные напитки	1	2
	17	Вода питьевая бутилированная	1	2
18	Иное (указать)			
36	Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде?			
			ДА	НЕТ
	1	вода находится в кулерах (или бутилированная) в коридорах.....	1	2
	2	вода находится в кулерах (или бутилированная) в столовой.....	1	2
	3	вода находится в кулерах (или бутилированная) в классе	1	2
	4	есть фонтанчики с питьевой водой.....	1	2
	5	кипяченая вода находится в баках в буфете/столовой.....	1	2
	6	кипяченая вода в чайнике	1	2
	7	не предусмотрен ни один вышеуказанный вариант.....	1	2
8	другой вариант (указать)			

37	Укажите, какие варианты получения питания предусмотрены в столовой школы			
			ДА	НЕТ
	1	бесплатное питание в столовой	1	2
	2	организованное питание (завтраки)	1	2
	3	организованное питание (обеда)	1	2
	4	питание в формате шведского стола или в формате свободного выбора меню детьми	1	2
	5	есть дополнительная возможность купить комплексный завтрак, обед, полдник.	1	2
	6	есть дополнительная возможность купить одно или несколько блюд на выбор	1	2
7	не предусмотрено организованное питание, но организован перекус/чаепитие	1	2	
38	Участвует ли школа в реализации образовательных программ по здоровому питанию? 1. ДА 2. НЕТ			
39	Если школа участвует в реализации образовательных программ, то каких?			
		ДА	НЕТ	
1	«Основы здорового питания» Роспотребнадзор	1	2	
2	«Школьное молоко».....	1	2	
3	«Разговоры о правильном питании».....	1	2	
4	Уроки в рамках ЗОЖ.....	1	2	
5	Другие (впишите) _____			
40	Какие классы включены в образовательные программы по здоровому питанию			
		ДА	НЕТ	
1	Начальные	1	2	
2	Средние	1	2	
3	Старшие	1	2	

41. Охват детей, учащихся в первую смену, завтраком

Классы	Общее количество детей, получающих завтраки	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы		
5-9 классы		
10-11 классы		

42. Охват детей, учащихся в первую смену, обедом

Классы	Общее количество детей, получающих обед	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы		
5-9 классы		
10-11 классы		

43. Охват детей, учащихся в первую смену, полдником

Классы	Общее количество детей, получающих полдник	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы		
5-9 классы		
10-11 классы		

44. Охват детей, учащихся в первую смену, завтраком и обедом

Классы	Общее количество детей, получающих завтрак и обед	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы		
5-9 классы		
10-11 классы		

45. Охват детей, учащихся в первую смену, завтраком, обедом и полдником

Классы	Общее количество детей, получающих завтрак, обед и полдник	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы		
5-9 классы		
10-11 классы		

46. Стоимость завтрака, обеда, полдника

Классы	Стоимость, руб. в день		
	Завтрак	Обед	Полдник
стоимость приема пищи			
1-4 классы			
5-9 классы			
10-11 классы			
стоимость приема пищи для детей с сахарным диабетом			
1-4 классы			
5-9 классы			
10-11 классы			
стоимость приема пищи для детей с целиакией			
1-4 классы			
5-9 классы			
10-11 классы			

стоимость приема пищи для детей с муковисцидозом			
1-4 классы			
5-9 классы			
10-11 классы			
стоимость приема пищи для детей с пищевой аллергией			
1-4 классы			
5-9 классы			
10-11 классы			

47. На сколько приемов пищи рассчитано полное меню

47.1. Для учащихся 1-4 классов

1. Только Завтрак
2. Завтрак, Обед
3. Завтрак, Обед, Полдник

47.2. Для учащихся 5-9 классов

1. Только Завтрак
2. Завтрак, Обед
3. Завтрак, Обед, Полдник

47.3. Для учащихся 10-11 классов

1. Только Завтрак
2. Завтрак, Обед
3. Завтрак, Обед, Полдник

48 Анализ содержания пищевых веществ, энергии витаминов и минералов в среднем за день цикла

Пищевые вещества	1-4 кл			5-11 кл		
	Завтрак	Обед	Полдник	Завтрак	Обед	Полдник
Белок, г						
Жир, г						
Углеводы, г						
Калорийность						
Содержание соли, г						
Содержание сахара, г						
Содержание витаминов						
С, мг						
В1, мг						
В2, мг						
А, рет. экв.						
Содержание минералов						
кальций, мг						
фосфор, мг						
магний, мг						
железо, мг						
калий, мг						
йод, мг						
селен, мг						

49. Частота включения отдельных блюд в меню за цикл (2 недели – 10 дней, учитывая понедельники, вторники, среды, четверги и пятницы)

Продукты и блюда	Частота в анализируемом меню		
	Завтрак	обед	Полдник
Хлеб, закуски/салаты			
Хлеб			
Масло сливочное			
Колбаса (в составе бутерброда)			
Сыр			
Салаты из свежих овощей			
Салаты из отварных овощей			
Консервированные продукты (огурцы, горох, фасоль, кабачковая икра и т.д.)			
Молочные продукты и блюда из яиц			
Блюда из творога (запеканки, сырники)			
Блюда из яиц (омлет)			
Каши			
Молоко			
Кисломолочные напитки			
Первые блюда			
Первые блюда крупяные (из круп, макарон)			
Первые блюда овощные (в т.ч. на мясном бульоне)			
Молочный суп			
Вторые блюда			
Блюда из мяса (рубленые)			
Блюда из мяса (цельно кусковые)			
Блюда из птицы (рубленые)			
Блюда из птицы (цельно кусковые)			
Блюда из рыбы (рубленные)			
Блюда из рыбы (цельно кусковые)			
Колбасные изделия (сосиски, сардельки)			
Гарниры			
Из круп и макаронных изделий			
Из овощей			
Из бобовых			
Из картофеля			
Блюда источники пищевых волокон и клетчатки			
Свежие овощи			
Свежие фрукты			
Десерты			
Выпечные изделия приготовленные на пищеблоке школы (сдобная, пироги и др.)			
Конфеты, вафли, пряники			
Мед			
Джем, повидло			
Сгущенное молоко			
Напитки			
Соки, нектары			
Компоты, кисели			
Чай без фруктов и ягод			
Чай с фруктами, ягодами			
Кофейный напиток или какао			
Обогащенные продукты			
Продукты, обогащенные витаминами			
Продукты, обогащенные минералами			

49. Ваша оценка организации питания в школе

- 1 хорошо
- 2 удовлетворительно
- 3 плохо

51. Дата заполнения анкеты /____/____/2021

52. Ф.И.О. интервьюера _____

53. Подпись интервьюера _____